



CITTA' DI TORINO

DIVISIONE SERVIZI EDUCATIVI – SERVIZIO ACQUISTO BENI E SERVIZI

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE STATALI DELL'OBBLIGO, NELLE SCUOLE D'INFANZIA COMUNALI E STATALI E NEI NIDI D'INFANZIACOMUNALI - PERIODO 01/09/2018 – 31/08/2021

Allegato n. 2e - PROGETTO PILOTA PER LA REINTRODUZIONE DELLA MENSA FRESCA NELLE SCUOLE DELL'OBBLIGO - Art. 2, par. 2d) della Sezione 1 del Capitolato

PREMESSA

In esecuzione della Deliberazione della Giunta Comunale del 22 febbraio 2017 mecc. n. 201700620/007 ed in base all'art. 2, par. 2d) della Sezione 1 del Capitolato, il progetto prevede la reintroduzione in via sperimentale dei pasti cucinati *in loco* (c.d. "mensa fresca") in due scuole dell'obbligo ubicate rispettivamente nel lotto 1 e nel lotto 3. Nel presente Allegato 2e si descrivono le specifiche tecniche per la realizzazione del progetto da parte dell'I.A.; formano inoltre parte integrante e sostanziale del presente Allegato 2e la planimetria della cucina della Scuola d'Infanzia ubicata in V. Monastir, 17/9 e quella del refettorio e dei locali annessi della scuola primaria ubicata in V. Torrazza Piemonte, 10 (*Allegato 2e/B e Allegato 2e/C*). Tutte le prestazioni indicate nel presente *Allegato 2e* poste a carico dall'Amministrazione Comunale (in seguito A.C.) all'impresa aggiudicataria (in seguito I.A.) s'intendono interamente compensate dalla corresponsione del prezzo del pasto risultante in sede di offerta economica, con le modalità descritte alla Sezione 1 del Capitolato.

A) LOTTO 1

Con riferimento al lotto 1, l'I.A. deve fornire derrate crude, semilavorati e preparare i pasti e le merende *in loco* presso la cucina della Scuola d'Infanzia ubicata in V. Monastir, 17/9 sia per gli utenti di tale Scuola d'Infanzia, sia per gli utenti della scuola primaria ubicata in V. Torrazza Piemonte, 10; per questi ultimi utenti l'I.A. deve preparare esclusivamente i pasti e non le merende.

DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Presso la cucina della Scuola d'Infanzia ubicata in V. Monastir, 17/9, l'I.A. deve eseguire il servizio di pasti preparati *in loco* tale da soddisfare il fabbisogno della Scuola d'Infanzia stessa e quello della scuola primaria ubicata in V. Torrazza Piemonte, 10. Entrambe le scuole sono collocate nel medesimo complesso scolastico, al cui interno è presente una via di comunicazione che collega la cucina della Scuola d'Infanzia al refettorio della scuola primaria. Alla data di pubblicazione dell'appalto, il fabbisogno medio stimato è circa: a) centodieci (110) pasti giornalieri e cento (100) merende nella Scuola d'Infanzia; b) centoottanta (180) pasti nella scuola primaria. Al fine di semplificare le operazioni attinenti alla preparazione dei pasti, in entrambe le sedi l'I.A. deve somministrare il medesimo menu (cfr. *Allegato 2e/A*). Dal centro di cottura centralizzato, oltre alle confezioni di pasta/cereali interi da mettere in cottura, al sugo dei primi piatti asciutti, sono trasferiti - in legume freddo quali semilavorati (già integliati) - il secondo o il contorno da cuocere *in loco*, nonché tutti i piatti freddi del menu. Minestre, zuppe, purea, polenta, tortini e frittate, possono provenire direttamente dal centro di cottura in legume fresco-caldo. L'I.A. è tenuta a richiedere la preventiva autorizzazione dell'A.C. circa gli eventuali ulteriori inserimenti nel menu di piatti veicolati. Giornalmente, presso la cucina della Scuola d'Infanzia ubicata in V. Monastir, 17/9, l'I.A. deve cuocere la pasta/i cereali interi, un secondo o un contorno caldo da somministrare sia alla Scuola d'Infanzia sia alla scuola primaria. Qualora il menu preveda la cottura in forno del secondo piatto e del contorno presso la cucina di V. Monastir, l'I.A. deve cucinare *in loco* (ossia nella cucina

di V. Monastir), oppure veicolare dal centro di cottura i piatti elencati nel seguente prospetto a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo:

PRESENZA IN MENU DI SECONDO E CONTORNO CALDI	PREPARAZIONE AL FORNO PRESSO LA CUCINA DI VIA MONASTIR	PREPARAZIONE PRESSO IL CENTRO DI COTTURA E SUCCESSIVA VEICOLAZIONE IN LEGAME FRESCO-CALDO
Pesce/verdura cotta	Pesce	Verdura cotta
Carne arrosto o in umido/verdura cotta	Verdura cotta	Carne arrosto o in umido
Crocchette/verdura cotta	Verdura cotta	Crocchette
Carne impanata- infarinata/verdura cotta	Carne impanata-infarinata	Verdura cotta

In qualsiasi momento l'A.C. può variare la tipologia dei piatti che devono essere preparati *in loco* e/o veicolati dal centro di cottura.

Dopo la cottura, i piatti destinati alla scuola primaria, previo eventuale stazionamento dei piatti caldi in due (2) carrelli termici, devono essere inseriti nelle apposite *gastronorm* che a loro volta devono essere collocate nei contenitori isotermici. Le *gastronorm* devono in seguito essere trasferite, mediante carrelli portavivande, dalla cucina della Scuola d'Infanzia alla linea di distribuzione della scuola primaria. Il trasferimento delle portate dalla cucina ai locali di distribuzione presso la scuola primaria avviene attraverso un camminamento che, pur essendo esterno ai due edifici scolastici interessati (Scuola d'Infanzia e scuola primaria), si estende all'interno del perimetro del complesso scolastico che comprende entrambe le sedi e che è coperto per quasi tutto il tragitto, ad eccezione che in due punti. L'I.A. deve preparare le merende destinate agli utenti della Scuola d'Infanzia senza l'utilizzo di semilavorati, ma tramite la trasformazione/cottura delle derrate crude giornalmente consegnate dall'I.A stessa.

ATTREZZATURE E PERSONALE

Alla data di pubblicazione dell'appalto la cucina dispone delle seguenti attrezzature: due (2) bollitori da cento (100) litri per la cottura di pasta/riso cereali interi, un (1) forno ventilato secco da sei (6) teglie, un (1) frigorifero da seicento (600) litri. Per soddisfare il fabbisogno degli ulteriori centoottanta (180) pasti da destinarsi all'utenza della scuola primaria, l'I.A. deve acquistare ed installare le necessarie attrezzature ed incrementare il personale addetto alla cucina come di seguito specificato:

ATTREZZATURE:

- **un (1) forno trivalente da dodici (12) teglie con le seguenti caratteristiche tecniche:**
 - o possibilità di cottura/riscaldamento/trattamento dei cibi in modalità manuale oppure automatica utilizzando aria calda o vapore o combinato;
 - o generatore di vapore incorporato;
 - o temperatura del vapore controllabile in un range compreso fra 30 e 130°C;
 - o temperatura dell'aria controllabile in un range compreso fra 30° e 300°C;
 - o sistema automatico di pulizia;
 - o presenza di sonda di temperatura con più punti di controllo;
 - o possibilità di programmazione delle cotture;
 - o possibilità di registrazione delle attività scaricabile su personal computer o altro supporto idoneo (ai fini del piano H.A.C.C.P.);
 - o CARATTERISTICA OPZIONALE: possibilità di comando della cottura e di controllo da remoto non modificabile dagli operatori.
- **due (2) carrelli termici da dieci (10) teglie ciascuno per eventuale stazionamento vivande;**
- **due (2) carrelli portavivande** da adibirsi al trasporto dei pasti presso la scuola primaria ubicata in V. Torrazza Piemonte 10, con le caratteristiche indicate dall'*Allegato 2g* alla Sezione 2
- *Caratteristiche tecniche elettrodomestici e arredi.*

TUTTE LE ATTREZZATURE SOPRA ELENCAE RIMANGONO NELLA PROPRIETÀ DELL'I.A..

PERSONALE

L'I.A. deve incrementare il personale addetto alla cucina nelle quantità minime di seguito indicate:

- **due (2) addetti alla cottura per cinque (5) ore giornaliere per ciascun addetto, per un totale di dieci (10) ore;**
- **un (1) addetto per due (2) ore giornaliere** per il trasferimento delle preparazioni alla linea di distribuzione di V. Torrazza Piemonte 10.

L'I.A. deve impiegare gli addetti incrementali sopra elencati esclusivamente per la cottura dei pasti e per il relativo trasferimento presso la scuola ubicata in V. Torrazza Piemonte, 10; in tale valutazione non rientrano pertanto gli addetti necessari per l'esecuzione delle altre fasi di lavorazione descritte all'art 2, par. 2d della Sezione 1 (cfr. anche l'art. 16 della Sezione 2). L'I.A. può richiedere variazioni dell'orario all'A.C.; questa si riserva di prendere le opportune decisioni previa verifica e fondatezza di tali richieste.

ULTERIORI ADEMPIMENTI

L'I.A. deve inoltre provvedere ai seguenti adempimenti:

- tutte le eventuali procedure di autorizzazione presso le autorità competenti;
- la somministrazione agli addetti di un ulteriore intervento formativo della durata minima di due (2) ore, avente per oggetto le buone pratiche di lavoro, in particolare la costante e continua separazione dei "flussi crudo - cotto", con l'obiettivo di evitare contaminazioni crociate;
- la predisposizione, nel centro di cottura, dei piatti semi-lavorati da cuocere in loco, dei piatti freddi e/o caldi di completamento del menu, delle diete speciali ed eventualmente dei menu alternativi e di quanto necessario per la predisposizione dei piatti *in loco*;
- l'elaborazione e la predisposizione di idonee procedure operative e di controllo.

SOPRALLUOGO

In base all'art 6, par. 6.6.2 - *Sopralluoghi obbligatori – Lotti 1 e 3* - della Sezione 1 del Capitolato, a pena di esclusione dall'offerta per il lotto 1, il concorrente che intenda presentare offerta per il lotto 1 deve obbligatoriamente effettuare il sopralluogo presso la cucina della Scuola d'Infanzia ubicata in V. Monastir, 17/9 e il refettorio della scuola primaria di V. Torrazza Piemonte, 10, con le modalità previste all'art 6, par. 6.6.3 della Sezione 1.

B) LOTTO 3

Con riferimento al lotto 3, l'I.A. deve fornire derrate crude, semilavorati e preparazione di pasti presso il refettorio della scuola primaria ubicata in V. A. Cecchi, 16 per gli utenti di tale scuola.

DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

L'I.A. deve cucinare i pasti nel locale prospiciente al refettorio della scuola primaria ubicata in V. Cecchi, 16 mediante l'installazione delle seguenti attrezzature: un (1) bollitore elettrico, appositi forni trivalenti e idonea cappa di aspirazione dei fumi. Alla data di pubblicazione dell'appalto, il fabbisogno medio stimato è di circa duecentosessanta (260) pasti giornalieri. Al fine di semplificare le operazioni attinenti alla preparazione dei pasti, l'I.A. deve somministrare un apposito menu (cfr. *Allegato 2e/A*). Giornalmente, presso il suddetto locale l'I.A. deve cuocere la pasta, i cereali interi, un secondo o un contorno caldo. Dal centro di cottura centralizzato, oltre alle confezioni di pasta/cereali interi da mettere in cottura, al sugo dei primi piatti asciutti, sono trasferiti - in legame freddo quali semilavorati (già integliati) - il secondo o il contorno da cuocere in loco, nonché tutti i piatti freddi del menu. Minestre, zuppe, purea, polenta, tortini e frittate, possono provenire direttamente dal centro di cottura in legame fresco-caldo. L'I.A. è tenuta a richiedere la preventiva autorizzazione dell'A.C. circa gli eventuali ulteriori inserimenti nel menu di piatti veicolati. Tutti i piatti devono essere inseriti nelle apposite *gastronorm* da collocarsi nella linea di distribuzione, previo eventuale stazionamento dei piatti caldi in un apposito carrello termico. Qualora il menu

preveda la cottura in forno presso il locale di V. Cecchi del secondo piatto e del contorno, l'I.A. deve cucinare in loco (ossia in V. Cecchi), oppure veicolare dal centro di cottura, i piatti elencati nel seguente prospetto a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo:

PRESENZA IN MENU DI SECONDO E CONTORNO CALDI	PREPARAZIONE AL FORNO PRESSO V. CECCHI	PREPARAZIONE PRESSO IL CENTRO DI COTTURA E SUCCESSIVA VEICOLAZIONE IN LEGAME FRESCO-CALDO
Pesce/verdura cotta	Pesce	Verdura cotta
Carne arrosto o in umido/verdura cotta	Verdura cotta	Carne arrosto o in umido
Crocchette/verdura cotta	Verdura cotta	Crocchette
Carne impanata - infarinata/verdura cotta	Carne impanata - infarinata	Verdura cotta

In qualsiasi momento l'A.C. può variare la tipologia dei piatti che devono essere preparati *in loco* e/o veicolati dal centro di cottura.

ATTREZZATURE E PERSONALE

ATTREZZATURE:

Per soddisfare il fabbisogno di duecentosessanta (260) pasti giornalieri, l'I.A. deve acquistare ed installare le necessarie attrezzature presso il locale attiguo al refettorio, nonché incrementare il personale addetto, come di seguito specificato.

- **due (2) forni trivalenti da dodici (12) teglie ciascuno con le seguenti caratteristiche tecniche:**
 - o possibilità di cottura/riscaldamento/trattamento dei cibi in modalità manuale oppure automatica utilizzando aria calda o vapore o combinato;
 - o generatore di vapore incorporato;
 - o temperatura del vapore controllabile in un range compreso fra 30 e 130 °C;
 - o temperatura dell'aria controllabile in un range compreso fra 30° e 300°;
 - o sistema automatico di pulizia;
 - o presenza di sonda di temperatura con più punti di controllo;
 - o possibilità di programmazione delle cotture;
 - o possibilità di registrazione delle attività scaricabile su personal computer o altro supporto idoneo (ai fini del piano H.A.C.C.P.);
 - o CARATTERISTICA OPZIONALE: possibilità di comando della cottura e controllo da remoto non modificabile dagli operatori.
- **un (1) bollitore elettrico da cento (100) litri;**
- **cappa di aspirazione in acciaio inossidabile AISI 304, completa di filtri e plafoniere stagne,** di dimensioni maggiori della superficie occupata dagli apparecchi di cottura sottostanti e debordante per ogni lato di almeno venticinque (25) centimetri. La cappa deve essere installata ad un'altezza da terra compresa tra 1,9 metri e due (2) metri.
 - **una (1) cella frigorifera monoporta da almeno 60*60*200 centimetri;**
 - **un (1) carrello termico da dieci (10) teglie (eventuale);**
 - **un (1) armadio di acciaio inossidabile per l'eventuale stazionamento di derrate non deperibili;**
 - **ogni altro arredo (tavoli, ecc) eventualmente indispensabile per l'esecuzione del servizio.**

TUTTE LE ATTREZZATURE E GLI ARREDI SOPRA ELENCATI RIMANGONO NELLA PROPRIETÀ DELL'I.A..

PERSONALE

L'I.A. deve incrementare il personale addetto alla cottura nelle quantità minime di seguito indicate:

- ***due (2) addetti alla cottura per cinque (5) ore giornaliere per ciascun addetto, per un totale di dieci (10) ore;***

L'I.A. deve impiegare gli addetti incrementali sopra elencati esclusivamente per la cottura dei pasti; in tale valutazione non rientrano pertanto gli addetti necessari per l'esecuzione delle altre fasi di lavorazione descritte all'art 2, par. 2d della Sezione 1 (cfr. anche l'art. 16 della Sezione 2). L'I.A. può richiedere variazioni dell'orario all'A.C.; questa si riserva di prendere le opportune decisioni previa verifica e fondatezza di tali richieste.

ULTERIORI ADEMPIMENTI

L'I.A. deve inoltre provvedere ai seguenti adempimenti:

- - tutte le eventuali procedure di autorizzazione presso le autorità competenti;
- - la somministrazione agli addetti di un ulteriore intervento formativo della durata minima di due (2) ore, avente per oggetto le buone pratiche di lavoro, in particolare la costante e continua separazione dei "flussi crudo - cotto", con l'obiettivo di evitare contaminazioni crociate;
- - la predisposizione, nel centro di cottura, dei piatti semi-lavorati da cuocere in loco, dei piatti freddi e/o caldi di completamento del menu, delle diete speciali ed eventualmente dei menu alternativi e di quanto necessario per la predisposizione dei piatti *in loco*;
- l'elaborazione e la predisposizione di idonee procedure operative e di controllo.

SOPRALLUOGO

In base all'art 6, par. 6.6.2 - *Sopralluoghi obbligatori – Lotti 1 e 3* - della Sezione 1 del Capitolato, a pena di esclusione dall'offerta per il lotto 3, il concorrente che intenda presentare offerta per il lotto 3 deve obbligatoriamente effettuare il sopralluogo presso il refettorio ed i locali annessi ubicati in V. Cecchi,16, con le modalità previste all'art 6, par. 6.6.3 della Sezione 1.

ALLEGATO 2e/A

SCUOLA INFANZIA V. MONASTIR 17/2, SCUOLE PRIMARIE V. TORRAZZA PIEMONTE 10, V. CECCHI 16 MENU INVERNALE

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	VELLUTATA DI VERDURA CON RISO(B) POLPETTE DI BOVINO IN UMIDO PATATE A SPICCHI AL FORNO(F) PANE DESSERT YOGURT ALLA FRUTTA	FUSILLI(B) AL RAGU VEGETALE COSCIA DI POLLO ARROSTO COSTINE ALL'OLIO E PARMIGIANO(F) GRISSINI MIX DI FRUTTA/FRUTTA DI STAGIONE SPREMUTA D'ARANCIA CON BISCOTTI	RISO ALLA MILANESE(B) COTOLETTA DI LONZA IMPANATA(F) PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO PANE BANANA* TISANA ALLA FRUTTA E PANE CON CREMA DI NOCCIOLE E CACAO	MINESTRA DI PASTA(B) E FAGIOLI BRA DOP/TOMA DOP/RASCHERA DOP PIEMONTE ** PUREA DI ZUCCA/►DI CAROTE PANE FRUTTA DI STAGIONE PIZZA (F) AL POMODORO	SPAGHETTI (B) POMODORO E TONNO PLATESSA GRATINATA(F) INSALATA MISTA (VERDE/CAROTE) PANE YOGURT ALLA FRUTTA BANANA
2° SETTIMANA	RAVIOLI DI MAGRO(B) AL POMODORO SFORMATO DI VERDURE PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO(F) PANE FRUTTA DI STAGIONE TE' DETEINATO CON FETTE BISCOTTATE	VELLUTATA DI ZUCCA CON RISO(B) FIORE DI NASELLO IN UMIDO(F) PUREA DI PATATE PANE FRUTTA DI STAGIONE BANANA (E.S.) *	PENNE RIGATE(B) AL POMODORO BOCCONCINI DI TACCHINO AL FORNO (F) INSALATA DI FINOCCHI /►VERDE PANE PESCHE SCIROPATE TISANA ALLA FRUTTA E TORTA DI MELE	VELLUTATA DI VERDURA CON ORZO(B) PETTO DI POLLO AL CURRY SPINACI SALTATI ALL'OLIO(F) PANE BANANA (E.S.) * FOCACCIA (F)	CASARECCI(B) AL BURRO E SALVIA LENTICCHIE IN UMIDO INSALATA DI CAROTE PANE ANANAS FRESCO (E.S.) * LATTE E CACAO (ES)* E FETTE BISCOTTATE
3° SETTIMANA	LASAGNE AL RAGU' DI CARNE MOZZARELLA BROCCOLETTI AL VAPORE/►COSTINE ALL'OLIO(F) PANE FRUTTA DI STAGIONE MOUSSE DI FRUTTA	RISO AGLI AROMI (B) SALSICCIA DI SUINO(F) INSALATA DI CAVOLO/►VERDE PANE FRUTTA DI STAGIONE YOGURT ALLA FRUTTA	MINESTRA CECI E ROSMARINO CON DITALINI(B) CREPES DI MAGRO/FRITTATA DI SPINACI ** CAROTE SALTATE AL BURRO(F) PANE FRUTTA DI STAGIONE BANANA	SEDANINI(B) AL POMODORO PLATESSA DORATA(F) INSALATA VERDE PANE BARRETTA DI CIOCCOLATO AL LATTE SPREMUTA D'ARANCIA CON BISCOTTI	PASSATO DI PATATE E CAROTE CON PASTA(B) PETTO DI POLLO ALL'ARANCIA FAGIOLINI SALTATI ALL'OLIO(F) PANE BANANA (E.S.) * PANE CON OLIO E ORIGANO
4° SETTIMANA	RISO(B) AL POMODORO BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO(F) SPINACI OLIO E PARMIGIANO PANE MIX FRUTTA DI STAGIONE/FRUTTA DI STAGIONE LATTE CON CORN FLAKES	MEZZE PENNE(B) PANNA E PROSCIUTTO SCALOPPINE DI TACCHINO LIMONE E SALVIA(F) PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO PANE SUCCO DI FRUTTA PANE CON BARRETTA DI CIOCCOLATO AL LATTE	BRODO VEGETALE CON PASTINA(B) ARROSTO DI BOVINO PATATE AL FORNO(F) PANE BANANA (E.S.) * SPREMUTA D'ARANCIA CON BISCOTTI	SPAGHETTI(B) ALL'OLIO E PEPERONCINO/►PIZZA AL POMODORO(F) GRANA PADANO DOP PIEMONTESE FAGIOLINI AL VAPORE(F) PANE FRUTTA DI STAGIONE FOCACCIA (F)	ZUPPA DI CEREALI(B) CROCCHETTE RICOTTA/SPINACI CAROTE AL ROSMARINO(F) PANE BUDINO AL CIOCCOLATO BANANA

(F) COTTURA IN FORNO IN LOCO

(B) COTTURA PER MEZZO DI BOLLITORE IN LOCO

MERENDE PER LA SCUOLA INFANZIA V. MONASTIR IN GRASSETTO CORSIVO

* PRODOTTO EQUO SOLIDALE ♣ FAGIOLINI SURGELATI MINUTE PRODOTTI SURGELATI . PISELLI, FAGIOLINI, SPINACI, COSTINE, PLATESSA, BASTONCINI MERLUZZO, NASELLO:

**PIATTI DA SOMMINISTRARSI ALTERNATIVAMENTE ►VARIAZIONE STAGIONALITA'

NB LE COTTURE SEGNALATE SONO INDICATIVE, L'AC SI RISERVA DI MODIFICARNE LA TIPOLOGIA IN RELAZIONE ALLE VARIAZIONI DI MENU

ALLEGATO 2e/A

SCUOLA INFANZIA V. MONASTIR 17/2, SCUOLE PRIMARIE V. TORRAZZA PIEMONTE 10, V. CECCHI 16 MENU REGIONALE

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA			INV SICILIA Pasta (B) alla norma (melanzane e ricotta salata) Rolata di bovino alla messinese Zucchine alla menta (F)	INV TOSCANA Pasta (B) e fagioli al rosmarino Caciotta toscana Sformato di spinaci (F)	EST LIGURIA Linguine (B) al pesto patate e fagiolini (B) Torta salata di zucchine (F) Insalata mista
2 SETTIMANA		INV PUGLIA Orecchiette (B) ai broccoli Nasellino alla mediterranea (F) Purea di fave EST PIEMONTE Ravioli del plin (B) burro e salvia Vitello e salsa tonnata Insalata di carote	EST LIGURIA Linguine (B) al pesto patate e fagiolini Torta salata di zucchine (F) Insalata mista INV TOSCANA Pasta e fagioli al rosmarino Caciotta toscana Sformato di spinaci (F)	INV EMILIA-ROMAGNA Tortellini (B) in brodo Arrostro di maiale al latte Spinaci saltati all'olio (F)	
3 SETTIMANA		INV LAZIO Spaghetti (B) all'amatriciana Porchetta Insalata di finocchi	INV ABRUZZO Zuppa abruzzese pasta (B) ceci e zafferano Polpettine di bovino al pomodoro Pisellini all'olio (F)		INV PIEMONTE Ravioli del plin (B) burro e salvia Vitello e salsa tonnata Insalata di carote
4° SETTIMANA		EST SICILIA Pasta (B) alla norma (melanzane e ricotta salata) Rolata di bovino alla messinese Zucchine alla menta (F)	INV EMILIA-ROMAGNA Tortellini (B) in brodo Arrostro di maiale al latte Patate al forno (F)	INV TRENTO -ALTO ADIGE Polenta (formaggio e burro) Salsiccia trentina (F) Insalata di cavolo INV LAZIO Pasta (B) all'amatriciana Porchetta Insalata di finocchi	

(F) COTTURA IN FORNO

(B) COTTURA PER MEZZO DI BOLLITORE IN LOCO

♣ FAGIOLINI SURGELATI MINUTE PRODOTTI SURGELATI : PISELLI, FAGIOLINI, SPINACI, COSTINE, PLATESSA, BASTONCINI MERLUZZO, NASELLO

NB LE COTTURE SEGNALATE SONO INDICATIVE, L'AC SI RISERVA DI MODIFICARNE LA TIPOLOGIA IN RELAZIONE ALLE VARIAZIONI DI MENU

I MENU REGIONALI RIPORTATI NEL PROSPETTO SONO PURAMENTE ESEMPLIFICATIVI, L'AC SI RISERVA DI INSERIRE DEI PIATTI PROVENIENTI DA ALTRE REGIONI ITALIANE

ALLEGATO 2e/A

SCUOLA INFANZIA V. MONASTIR 17/2, SCUOLE PRIMARIE V. TORRAZZA PIEMONTE 10, V. CECCHI 16 MENU ESTIVO

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	PASSATO DI PATATE E CAROTE CON RISO(B) SFORMATO DI ZUCCHINE E MENTA COSTINE OLIO E PARMIGIANO(F) PANE FRUTTA DI STAGIONE PANE CON POMODORO OLIO E ORIGANO	PIZZA AL POMODORO(F) MOZZARELLA INSALATA VERDE ESTIVA GRISSINI PESCHE SCIROPATE MOUSSE DI FRUTTA	RISO IN BIANCO (B) CORIANDOLI DI BOVINO CAROTE, POMODORI, PISELLI ZUCCHINE AL VAPORE(F) PANE MELONE/ ANGURIA TORTA VARIEGATA (F)	GNOCCHETTI SARDI (B) POMODORO E TONNO FIORE DI NASELLO IN UMIDO(F) PISELLINI AROMATICI PANE BANANA (E.S.) * YOGURT ALLA FRUTTA	CASARECCI (B) AL PESTO PATATE E FAGIOLINI(B) TACCHINO FREDDO OLIO E LIMONE INSALATA VERDE CON POMODORI PANE ANANAS FRESCO (E.S.) * TISANA ALLA FRUTTA CON BISCOTTI
2° SETTIMANA	RIGATONI(B) POMODORO E BASILICO BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO(F) INSALATA DI POMODORI PANE SUCCO DI FRUTTA BUDINO CREME CARAMEL	VELLUTATA DI VERDURA CON PASTA(B) ARROSTO DI BOVINO PATATE AL FORNO(F) PANE FRUTTA DI STAGIONE ANGURIA/MELONE	RISO (B) AI PISELLI FAGIOLI LESSI CALDI/IN INSALATA INSALATA MISTA (VERDE, CAROTE, PEPERONI) PANE MIX FRUTTA DI STAGIONE/FRUTTA DI STAGIONE BANANA	CONCHIGLIE(B) AL BURRO E SALVIA GRANA PADANO DOP PIEMONTESE FAGIOLINI SALTATI ALL'OLIO (F) PANE FRUTTA DI STAGIONE BRUSCHETTA (F) AL POMODORO	MEZZI TORTIGLIETTI (B) AL POMODORO PETTO DI POLLO DORATO (F) INSALATA DI POMODORI PANE BANANA (E.S.) * YOGURT ALLA FRUTTA
3° SETTIMANA	CHIFFERI(B) ALLE MELANZANE RASCHERA DOP/BRA DOP/TOMA DOP PIEMONTESE** ZUCCHINE TRIFOLATE(F) PANE MOUSSE DI FRUTTA TORTA MARGHERITA (F)	RISO ALLA MILANESE(B) BOCCONCINI DI TACCHINO ALLA CONTADINA(F) INSALATA VERDE PANE FRUTTA DI STAGIONE BANANA	VELLUTATA DI ZUCCHINE CON PASTA(B) PROSCIUTTO COTTO PATATE AL FORNO(F) PANE MELONE YOGURT ALLA FRUTTA	RISO IN BIANCO(B) CROCCHETTE RICOTTA/SPINACI (F) INSALATA VERDE CON POMODORI PANE BANANA (E.S.) * PIZZA (F) AL POMODORO FRESCO	SPAGHETTI(B) AL POMODORO E BASILICO PLATESSA DORATA(F) INSALATA DI CAROTE PANE YOGURT ALLA FRUTTA TISANA ALLA FRUTTA CON BISCOTTI
4° SETTIMANA	FUSILLI (B) OLIO (PEPERONCINO A PARTE) COTOLETTA di LONZA IMPANATA(F) INSALATA DI POMODORI PANE FRUTTA DI STAGIONE ANGURIA/MELONE	CASARECCI (B) ALLE ZUCCHINE MANZO STUFATO OLIO E LIMONE INSALATA MISTA (VERDE/CAROTE) PANE DESSERT FOCACCIA (F)	MEZZE PENNE IN BIANCO(B) ROLATA DI TACCHINO ZUCCHINE OLIO E PARMIGIANO(F) PANE BANANA (E.S.) * BUDINO ALLA VANIGLIA	RAVIOLI DI MAGRO(B) AL POMODORO INSALATA FAGIOLI/TONNO CAROTE AL VAPORE(F) PANE SUCCO DI FRUTTA MOUSSE DI FRUTTA CON BISCOTTI	VELLUTATA DI VERDURE CON RISO(B) PRIMO SALE BRUSCHETTA(F) AL POMODORO GRISSINI FRUTTA DI STAGIONE YOGURT ALLA FRUTTA

(F) COTTURA IN FORNO IN LOCO

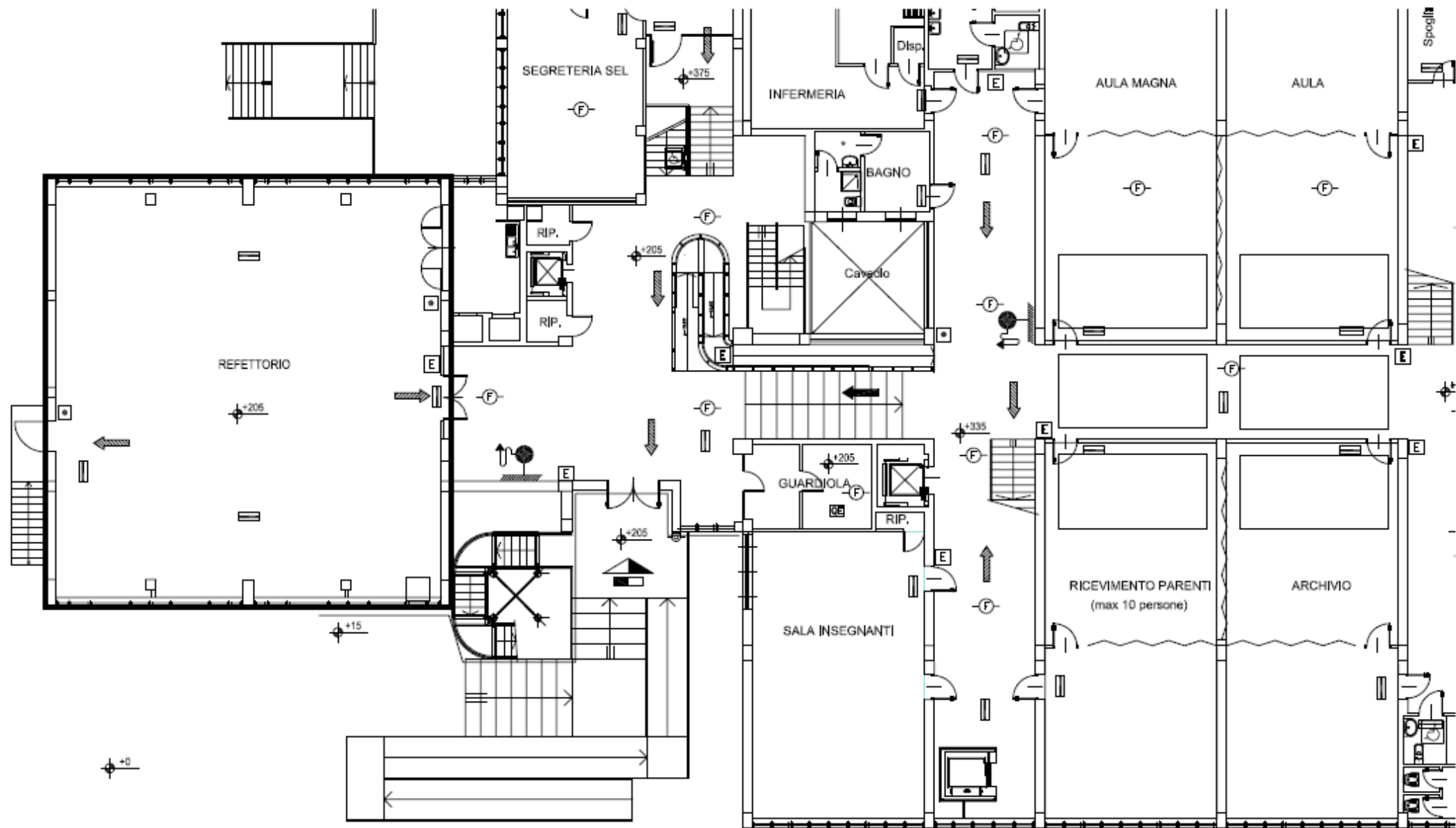
(B) COTTURA PER MEZZO DI BOLLITORE IN LOCO

MERENDE PER LA SCUOLA INFANZIA V. MONASTIR IN GRASSETTO CORSIVO

* PRODOTTO EQUO SOLIDALE ♣ FAGIOLINI SURGELATI MINUTE PRODOTTI SURGELATI: PISELLI, FAGIOLINI, SPINACI, COSTINE, PLATESSA, BASTONCINI MERLUZZO, NASELLO

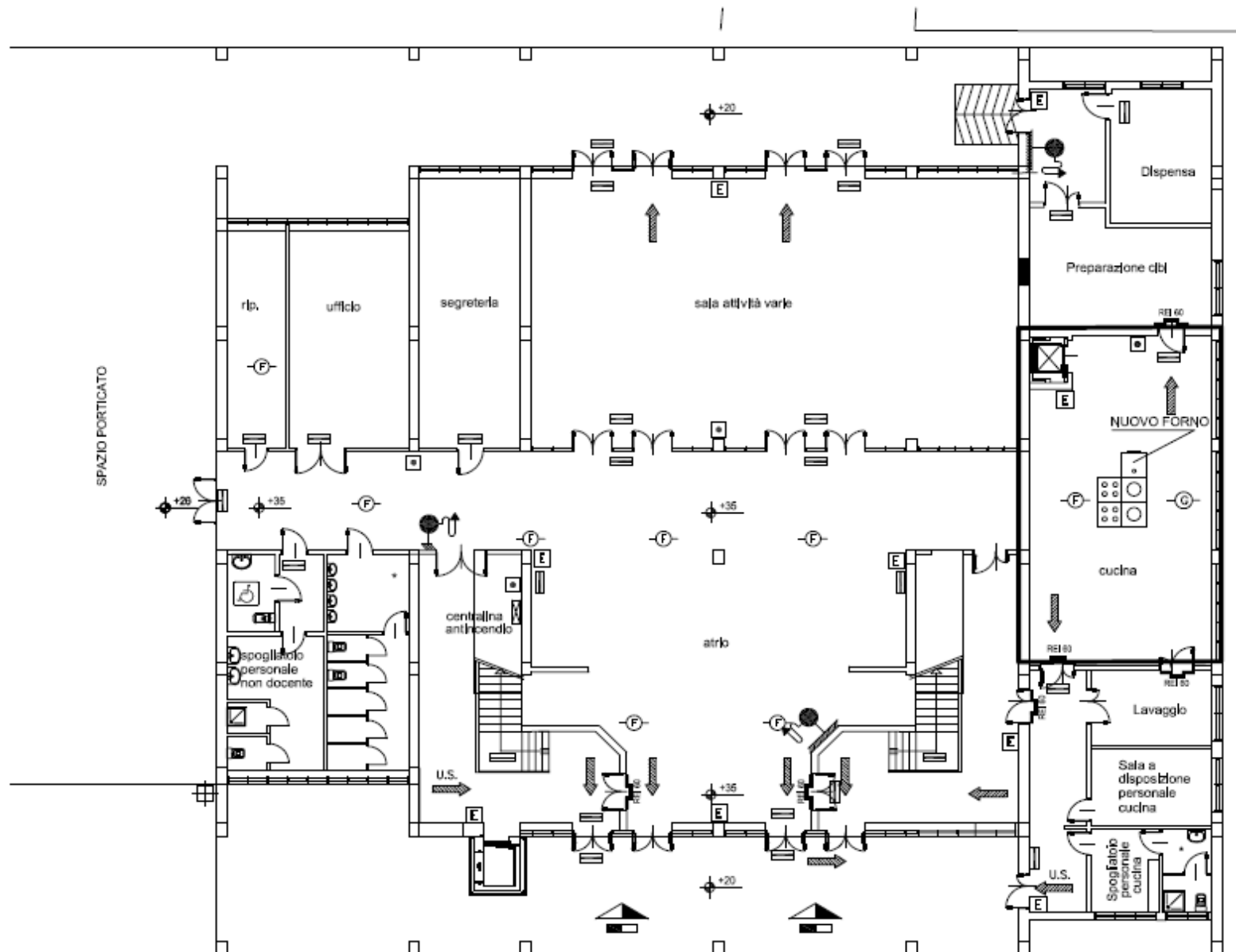
**PIATTI DA SOMMINISTRARSI ALTERNATIVAMENTE

NB LE COTTURE SEGNALATE SONO INDICATIVE, L'AC SI RISERVA DI MODIFICARNE LA TIPOLOGIA IN RELAZIONE ALLE VARIAZIONI DI MENU



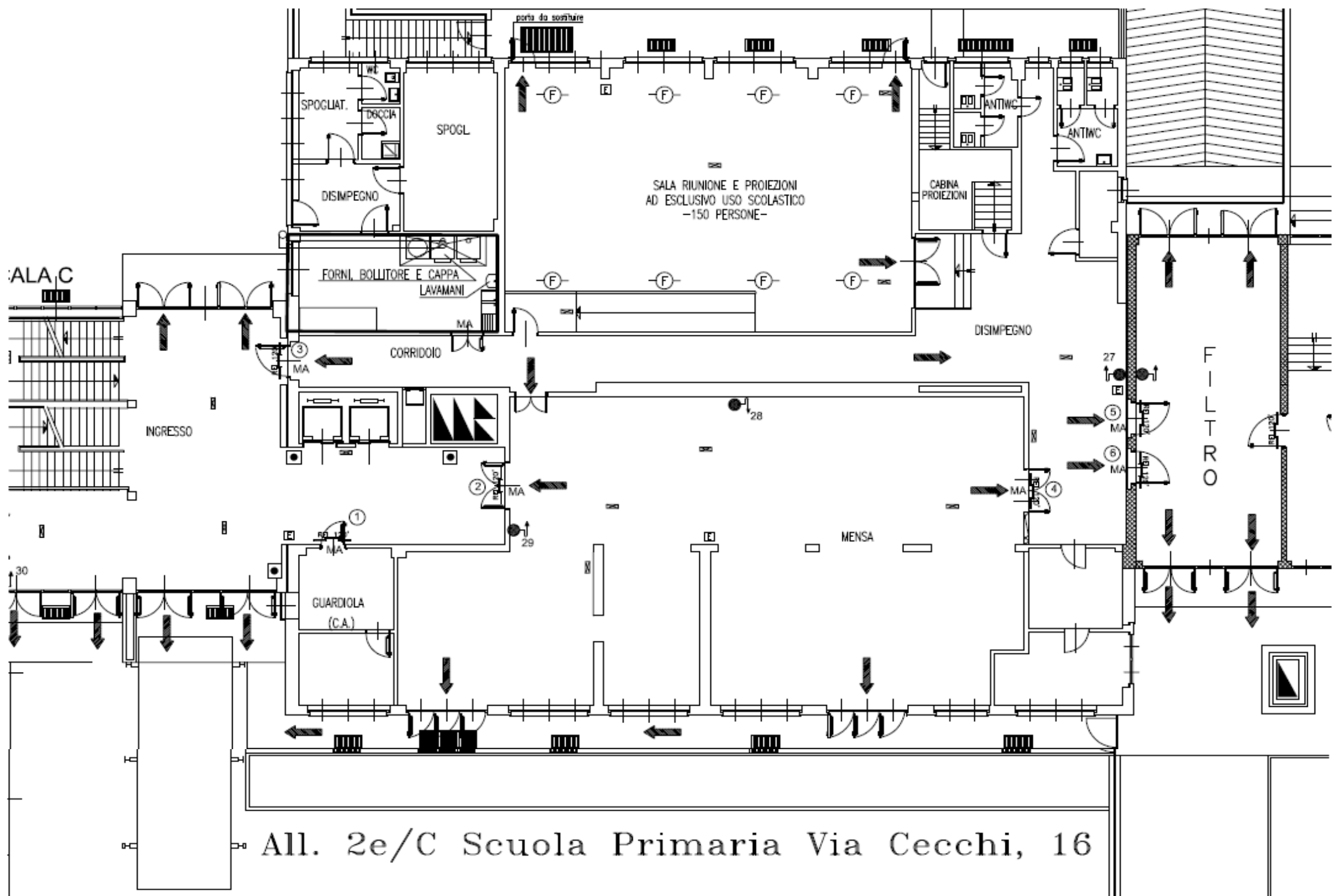
All. 2e/B Scuola Primaria Via Torrazza Piemonte, 10

Piano Primo



All. 2e/B Scuola dell'Infanzia Via Monastir, 17

Piano Rialzato



All. 2e/C Scuola Primaria Via Cecchi, 16