



CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PARTE TECNICA – LOTTO C HUB

**GARA D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE CON FORNITURA
DI PASTI VEICOLATI E PRODOTTI ALIMENTARI
PER HUB DI VIA DEGLI AMANTI, 34
PONTELAGOSCURO – FERRARA**



Sommario

Art. 1 - Modalità di erogazione dei servizi e loro tipologia.....	3
Art. 2 – Pasti sostitutivi.....	5
Art. 3 – Diete Speciali.....	6
Art. 4 – Menù Alternativi – menù per festeggiamenti	6
Art. 5 – Contenitori	7
Art. 6 - Servizio consegna derrate.....	7
2. - Tabelle vittuarie per hub	11
3. - Esempi di menù	12

Art. 1 - Modalità di erogazione dei servizi e loro tipologia

Il presente capitolato ha per oggetto:

- 1) Preparazione, cottura, confezionamento, trasporto dei pasti (pranzo e cena) comprensiva del pane e la fornitura di diete personalizzate, per i richiedenti la protezione internazionale, 65 giovani uomini dell'HUB sito a Pontelagoscuro Via degli Amanti, 34 Ferrara
- 2) La Ditta Aggiudicataria dovrà garantire la preparazione dei pasti, la loro consegna in contenitori di cui si darà indicazione ed il lavaggio degli stessi. I contenitori utilizzati per il pranzo dovranno essere ritirati entro le ore 20 del giorno stesso e, quelli della cena, entro le ore 12 del giorno successivo. Alla distribuzione provvederà l'ASP. La fornitura dei pasti dovrà avvenire in base alle richieste giornaliere dell'ASP con l'esatta indicazione del numero dei pasti e la varietà degli stessi da fornire, sarà comunicata via mail, via fax o tramite corriere alla Ditta aggiudicataria entro le ore 15,30 del giorno prima. Dovrà essere salvaguardata la possibilità di apportare delle modifiche alle richieste effettuate entro le ore 10,00 del giorno stesso per il pranzo e le ore 12,00 per la cena.
- 3) **Fornitura, con oneri a carico del fornitore, di derrate varie di origine animale e vegetale conservate, di prodotti da forno e di prodotti occorrenti per l'idratazione degli utenti e per predisporre colazioni e merende.** Detti generi alimentari trovano specifica descrizione nelle relative tabelle merceologiche (Allegato 5). L'entità richiesta per ogni prodotto, trova specifica quantificazione, da ritenersi indicativa, nella schematizzazione di seguito riportata

DERRATE	QUANTITA'
Cacao zuccherato 1 Kg.	378
Confettura monoporzione 25 gr	13290
Crackers non salati da 750 gr.	32
Latte UHT lt 1	8325
Orzo solubile 500 gr.	30
Pane Bauletto conf. 400 gr	5984
Succo frutta lt 1	4509
The in filtri	26969
Zucchero kg 1	768

Le multiporzioni per l'hub dovranno permettere di predisporre per pranzo e cena:

- una porzione di primo piatto scondito (con condimento a parte vegetale o di carne ad esclusione della carne di maiale) e/o Piatto unico a base di Cereali + prodotti di origine animale (ad esclusione della carne di maiale)
- una porzione di secondo e/o Piatto unico a base di Verdure + prodotti di origine animale (ad esclusione della carne di maiale)

Capitolato di gara lotto c

Per accettazione
IL LEGALE RAPPRESENTANTE DELLA DITTA

- una porzione di contorno
- una porzione di frutta **e/o dessert** (fresca di stagione, budino al cioccolato, crème-caramel, budino alla vaniglia, budino alla nocciola, gelati e yogurt naturale, magro ed intero, yogurt alla frutta magro ed intero, yogurt alle fibre; tutti questi generi dovranno essere in monoporzione);
- una porzione di pane (panino/rosetta/ciabatta oppure fette da pagnotta/filone) a scelta tra le seguenti alternative: comune o integrale che dovrà essere confezionato monoporzione).
- una bottiglietta acqua minerale naturale da 0,5 L



N.B.: vedi esempi menù settimanali allegati anche per la varietà proposta facenti parte del presente allegato, La Ditta Aggiudicataria elaborerà il menù base con le eventuali alternative facendo riferimento alle necessità nutrizionali relative alla classe di utenza con attività fisica leggera, tenendo conto di un fabbisogno calorico di ameno 3.000 Kcal. Potranno essere richiesti dall'Amministrazione pasti per diete speciali. Possono essere richieste dall'Amministrazione, senza aggravio di costi, grammature superiori a quelle standard, per soddisfare richieste energetiche superiori (c.d. integrazioni vitto) pari ad un aumento percentuale del 25%. Poiché l'HUB accoglie richiedenti asilo prevalente uomini di religione mussulmana provenienti dall'Africa e dal Medio Oriente, i menù dovranno essere elaborati tenendo conto dei vincoli alimentari posti della religione.

La consegna dei pasti dovrà essere effettuata secondo **gli orari stabiliti da ASP** e suscettibili di modifiche ad insindacabile giudizio di ASP stessa, ai seguenti orari:

pranzo: ore 11,30-11,45;

cena: ore 18,30-18,45

Nel mese della ricorrenza religiosa del Ramadan, in sostituzione del menù previsto dalle tabelle vittuarie, viene fornito relativo vitto agli utenti dell'hub che aderiscono, negli orari e con le modalità previste dall'ASP, senza alcun onere aggiuntivo. In sostanza entrambi i pasti completi per il numero di utenti segnalati da ASP perverranno con la cena e dovranno prevedere:

- una porzione di primo piatto scondito (con condimento a parte vegetale o di carne ad esclusione della carne di maiale) e/o Piatto unico a base di Cereali + prodotti di origine animale (ad esclusione della carne di maiale)
- due porzioni di secondo piatto di diversa tipologia (ad esclusione della carne di maiale)
- due porzioni di contorno
- tre porzioni di frutta **e/o dessert** (fresca di stagione, budino al cioccolato, crème-caramel, budino alla vaniglia, budino alla nocciola, gelati e yogurt naturale, magro ed intero, yogurt alla frutta magro ed intero, yogurt alle fibre; tutti questi generi dovranno essere in monoporzione);

Capitolato di gara lotto c

Per accettazione
IL LEGALE RAPPRESENTANTE DELLA DITTA

□ due porzioni di pane (panino/rosetta/ciabatta oppure fette da pagnotta/filone) a scelta tra le seguenti alternative: comune o integrale che dovrà essere confezionato monoporzione).

Si fa presente che per l'Anno 2017 il Ramadan avrà inizio il 27 Maggio, per l'anno 2018 16 Maggio, per l'anno 2019 il 6 maggio e per l'anno 2020 il 24 aprile.

Il pane dovrà essere consegnato quotidianamente **contestualmente al pranzo e alla cena.**

Le tabelle dietetiche, le grammature e le caratteristiche tecniche delle materie prime da rispettare saranno quelle allegate al presente capitolato.

Nelle succitate tabelle sono riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento. E' consentita, in fase di confezionamento per ogni preparazione alimentare, un'eccedenza di peso non superiore al 10% del peso netto; non è consentita una variazione di peso in difetto. Dette tabelle potranno essere modificate con il mutare dell'utenza residente. Il menù autunno/inverno andrà indicativamente dalla prima settimana di ottobre all'ultima di marzo; quello primavera/estate indicativamente dalla prima settimana di aprile all'ultima di settembre. I menù dovranno essere predisposti dalla Ditta Aggiudicataria e mensilmente spediti all'ASP, per il quale **la/le persona/e incaricata potrà apportare tutte le variazioni ritenute opportune e comunicate entro dieci giorni dall'arrivo. L'utilizzo di prodotti congelati e surgelati deve essere segnalato sul menù**

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità ai "menù tipo" (di seguito elencato) o concordati dalle parti.

E' consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica, ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite;
- altre cause eccezionali da valutarsi caso per caso di cui deve essere data immediata comunicazione agli uffici preposti di ASP per concordare le soluzioni alternative. La Ditta Aggiudicataria. dovrà provvedere al tempestivo ripristino di una situazione di normalità.

Art. 2 – Pasti sostitutivi

La Ditta Aggiudicataria, per fronteggiare eventuali emergenze dovute a mancata consegna dei pasti, non conformità dei pasti non rilevabili in precedenza, errori in fase di cottura, ecc. è tenuta a rifornire l'ASP di una scorta minima, di materie prime, di conservabilità medio-lunga, di pronto uso, da impiegare in sostituzione o ad integrazione dei pasti previsti per il giorno e da rimpiazzarsi in caso di utilizzo). A tale fine Capitolato di gara lotto c

dovrà essere sempre disponibile una scorta di salumi (non di carne di maiale) e formaggi monoporzione confezionati sottovuoto, nonché: tonno e sgombro in scatola, carne in scatola tipo simmenthal, polpa di frutta monoporzione, yogurt e budini in quantità da concordare. La necessità di ricorrere all'impiego delle materie prime in giacenza sarà comunicata al responsabile della Ditta Aggiudicataria. Qualora il ricorso a queste derrate comporti per la Ditta Aggiudicataria una perdita economica non ascrivibile a sua responsabilità, l'ASP provvederà al relativo risarcimento secondo le quantità consumate.

Art. 3 – Diete Speciali

La Ditta dovrà essere in grado di predisporre e cucinare diete apposite, richieste da particolari patologie anche con definitivo vincolo dietetico ed intolleranze alimentari (es. celiachia, intolleranza ai latticini, uovo, pomodoro ed altre). Non sono previste integrazioni al prezzo delle diete normali. Per maggiori delucidazioni verificare l'allegato 5.

La necessità di diete particolari sarà comunicata al momento del sorgere del bisogno da parte di ASP con prescrizione medica dettagliata. I pasti "dietetici" saranno consegnati in una vaschetta monorazione in materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosigillata, etichettata, con la sigla che sarà concordata. I prodotti da utilizzare per diete speciali relativi a soggetti affetti da celiachia dovranno essere conformi a quanto indicato nel Vademecum dell'A.I.C. (Associazione Italiana Celiachia). Parimenti alle diete speciali derivanti da problemi sanitari, sono da considerarsi obbligatori per l'aggiudicatario la preparazione – sempre senza costi aggiuntivi rispetto a quelli offerti in gara - dei pasti frullati per gli utenti che abbiano problemi di masticazione / deglutizione anche se privi di intolleranza o allergie. In tal caso i cibi ordinariamente previsti per la giornata dovranno essere appositamente frullati senza mescolare le pietanze tra loro e consegnati in una vaschetta monorazione in materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosigillata, etichettata, con la sigla che sarà concordata.

La Ditta Aggiudicataria dovrà attenersi ed osservare le istruzioni impartite dall'ASP in relazione al trattamento dei dati personali e sensibili acquisiti nell'ambito dei compiti assegnati. Tali istruzioni sono specificate analiticamente all'Art. 30 – "Tutela della privacy – informativa ai sensi dell'art. 13 del D.LGS. 196/03 "Codice in materia di protezione dei dati personali" dell'allegato 1). A tale fine gli addetti al servizio della Ditta Aggiudicataria assumono funzioni di responsabilità dei dati, gravanti sugli incaricati del trattamento.

Art. 4 – Menù Alternativi – menù per festeggiamenti

Su richiesta dell'utenza, potranno essere forniti menù conformi ad esigenze etico-religiose e vegetariane ed in particolare:

Capitolato di gara lotto c

- dieta vegetariana: è prevista la sostituzione delle carni e del pesce con legumi, uova, formaggio;
- dieta vegana
- dieta induista
- dieta ortodossa

La necessità di menù alternativi sarà comunicata con le medesime modalità di cui all'art. 1

Art. 5 – Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione (sia dei cibi “caldi” che “freddi”) dovranno essere conformi ai requisiti richiesti dall'art. 31 del **DPR 327/80, e s.m.i., dal D.L.155/97 e del DM 2109 del 15/06/00 e prevedere una caduta termica non superiore ai 5°C**. Si dovrà fare uso di contenitori (box termici) idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente, dotati di coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici di acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature di cui sopra e/o monoporzioni termosigillate per diete. I contenitori isotermici dovranno essere opportunamente identificati con la sigla del nucleo, la data, il numero di porzioni. Inoltre i pasti durante il trasporto devono essere sempre e necessariamente accompagnati dal menù del giorno. Il Parmigiano Reggiano grattugiato dovrà essere consegnato in confezioni a perdere multiporzionamento all'interno dei contenitori termici nelle quantità richieste. Le gastronomiche di acciaio inox per il trasporto della pasta asciutta e del riso dovranno avere un'altezza non superiore a cm 10 per evitare fenomeni di impaccamento. La frutta dovrà essere lavata e consegnata a temperatura ambiente in contenitori idonei. Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox

Art. 6 - Servizio consegna derrate

Tutti i generi alimentari devono essere di prima qualità e possedere le caratteristiche merceologiche indicate nell'allegato 5 del presente capitolato.

L'aggiudicatario si obbliga a garantire in modo permanente il rispetto dei limiti di legge in merito a:

- etichettatura;
- parametri merceologici;
- parametri microbiologici;
- residui di contaminanti.

Le forniture dei generi alimentari devono presentare etichettatura tale da riconoscere inequivocabilmente, l'origine non transgenica degli alimenti. Al momento della consegna i prodotti oggetto

della presente gara, dovranno avere una validità residua non inferiore all'80% della validità totale, calcolata sulla differenza fra la data di scadenza e la data di confezionamento.

Esempio: scadenza confezione 30 ottobre confezionamento 3 ottobre

$$30 \text{ ottobre} - 3 \text{ ottobre} = 27 \text{ gg} \times 80\% = 21,6 \text{ gg} = 22 \text{ gg}$$

il prodotto può essere accettato fino all'8 ottobre (8 ottobre + 22 giorni = 30 ottobre).

Il peso delle singole confezioni non deve superare quello consentito dalla movimentazione carichi di cui D.Lgs. n. 81 del 9/04/2008 e s.m.i. Si precisa che i prodotti saranno valutati sul piano organolettico dall'ASP in relazione al gradimento dell'utenza finale. Qualora le caratteristiche organolettiche non siano ritenute adeguate, l'ASP chiederà la fornitura di un prodotto sostitutivo di uguali caratteristiche merceologiche a parità del prezzo offerto.

Per tutta la durata dell'appalto nel caso si renda necessaria una sostituzione dei prodotti offerti, al medesimo prezzo, la Ditta Aggiudicataria deve inviarne comunicazione scritta al referente dell'ASP prima della consegna, motivandone le cause che l'hanno reso necessario e allegando le schede tecniche del nuovo prodotto. Saranno a carico della Ditta Aggiudicataria i costi delle eventuali analisi a cui, a giudizio insindacabile dell'ASP o di un suo delegato, saranno sottoposti i nuovi prodotti.

L'ASP si riserva la possibilità di effettuare controlli sulla merce consegnata, relativi sia alla quantità che alla qualità, tramite i propri operatori o esperti dalla medesima delegati.

La Ditta Aggiudicataria deve eseguire le forniture in conformità al sistema di autocontrollo previsto dal **d.lgs. 155/97 e successive regolamentazioni.**

Si precisa, inoltre, che deve essere garantito - anche per i propri fornitori e gli eventuali intermediari commerciali - il rispetto delle prescrizioni di cui al **d.lgs. n. 155/97 e successive regolamentazioni e/o disposizioni normative nazionali e regionali**, con riferimento a tutti i prodotti alimentari reperiti sul mercato e forniti.

Tutti i generi alimentari all'atto della consegna devono essere in confezioni che ne permettano un facile ed immediato controllo e con imballaggi ed etichettature conformi alle prescrizioni di legge vigenti in materia.

La Ditta Aggiudicataria provvederà al reperimento sul mercato dei generi alimentari ordinati. Sono altresì a cura e spese della Ditta Aggiudicataria il trasporto e la consegna dei prodotti, effettuati in conformità alle normative vigenti in materia.

La consegna deve essere effettuata al Magazziniere, o ad altro operatore designato dall'ASP, che è tenuto a

controllare la merce prima di firmare il Documento di Trasporto. Il vettore della Ditta Aggiudicataria incaricato delle consegne, dovrà trattenersi presso la struttura il tempo strettamente necessario al personale dell'ASP per effettuare il controllo della conformità dei prodotti in qualità e quantità. In caso di difformità, il Personale contesterà al vettore quanto rilevato per poi comunicare alla Responsabile Ufficio Provveditorato la non conformità. In ogni caso la sottoscrizione del documento di trasporto non solleva la Ditta Aggiudicataria dalle responsabilità in ordine ai vizi occulti dei prodotti alimentari non riscontrati immediatamente.

La Ditta Aggiudicataria è obbligata a rispettare la frequenza e gli orari di consegna di seguito indicati:

Consegna settimanale e/o quindicinale e comunque quando si verifica la necessità per modifica dei consumi.

Consegna dal Lunedì al Venerdì dalle ore 8.00 alle ore 12.00 su ordinativo scritto dell'Ufficio Provveditorato dell'ASP.

In caso di mancata, ritardata consegna totale o parziale della merce, oppure quando la merce risulta, a seguito di verifica, non rispondente ai requisiti indicati nelle tabelle merceologiche di cui all'allegato 5 , ASP si riserva la facoltà:

- di respingere la merce contestata la quale deve essere ritirata e sostituita nell'arco delle 24 ore successive dalla segnalazione, a spese e a rischio della Ditta Aggiudicataria. Trascorso tale tempo la merce contestata sarà eliminata dal personale. ASP non ha nessuna responsabilità per il deprezzamento o l'eventuale deterioramento della merce immagazzinata.
- di acquistare presso altri fornitori la merce non consegnata tempestivamente o contestata, con addebito alla Ditta Aggiudicataria del maggior costo.

Si fa rilevare che se la valenza di non conformità assume rilievo igienico-sanitario rientrante nella Legge 283/62, sarà cura di ASP trattenere o richiedere il campione per una successiva verifica presso l'Autorità addetta al controllo.

La Ditta Aggiudicataria deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili ad ASP, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia e alle caratteristiche merceologiche richieste nell'allegato 5 delle derrate alimentari, nonché ai Limiti di Contaminazione Microbica nelle stesse indicati. Per la microbiologia, particolare importanza assumono i riferimenti previsti dalla Regione Emilia-Romagna, in particolare per gli alimenti per i quali non esistono riferimenti nazionali.

Nei documenti di trasporto delle derrate devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa del prodotto e l'indicazione del giorno e dell'ora della consegna.

Capitolato di gara lotto c

Per accettazione
IL LEGALE RAPPRESENTANTE DELLA DITTA

Gli ambienti per lo stoccaggio delle derrate, dei quali si avvarrà la Ditta Aggiudicataria, dovranno essere idonei all'uso, regolarmente autorizzati dalle autorità preposte localmente. Il personale impiegato nel servizio di fornitura deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene degli alimenti, nonché le norme di sicurezza prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Tutto il personale addetto al trasporto e consegna delle derrate alimentari, deve perciò essere in regola con quanto previsto **dal D.L.vo 155/97** concernente l'igiene dei prodotti alimentari e deve essere informato sulle procedure di autocontrollo (HACCP) della propria Azienda.

La Ditta Aggiudicataria deve fornire a tutto il personale impiegato nell'appalto indumenti di lavoro, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (**D.L.vo 155/97**), da indossare durante l'esecuzione del servizio di fornitura.

Il personale addetto alla consegna sarà provvisto di cartellino d'identificazione riportante il nome della Ditta Aggiudicataria ed il proprio nome e cognome.

2. - Tabelle vittuarie per hub

PESO A CRUDO PER PERSONA:

PASTA O RISO GR. 130 + CONDIMENTO;

POLLO O TACCHINO GR. 150;

PESCE GR. 200

TONNO O SGOMBRO IN SCATOLA GR. 120 SGOCCIOLATO

FORMAGGI GR. 150

UOVA 3 A RAZIONE

VERDURA COTTA GR.. 200

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE GR. 200/300

PANE GR 150/200

3. - Esempi di menù

Si riportano, qui di seguito, a mero titolo di esempio, alcuni menù e combinazioni stagionali degli stessi. Sono indicati per ogni portata più scelte, in realtà il menù proposto, per motivi organizzativi, dovrà prevedere un solo tipo di pietanza per portata.

MENÙ ESTIVO – I^{oa} settimana – PRANZO

	Primo Piatto	Secondo Piatto	Contorno
Lunedì	Riso al pomodoro	Cotoletta pollo	Melanzane forno
Martedì	Riso alle melanzane + riso all'olio	tonno	Cipolla e fagioli
Mercoledì	Riso alle verdure	Cotoletta pesce	Fagiolini
Giovedì	Riso ai carciofi	Spinacina di pollo	Piselli
Venerdì	Pasta al tonno + riso all'olio	Bastoncini di pesce	Patate al forno
Sabato	Riso agli asparagi	Coscia di pollo	Carote al burro
Domenica	Riso alle verdure	Hamburger merluzzo e patate	piselli

MENÙ ESTIVO – 2^oa settimana - PRANZO

	Primo Piatto	Secondo Piatto	Contorno
Lunedì	Riso alle zucchine + riso all'olio	Arrotolato di tacchino	Zucchine gratinate
Martedì	Riso ai piselli	Crescenza	Patate arrosto
Mercoledì	Riso alle verdure	Hamburger carni bianca al forno	Fagiolini al pomodoro
Giovedì	Riso ai gamberetti	Coniglio con olive verdi e menta	Cavolfiori gratinati
Venerdì	Riso allo scoglio	Hamburger di pesce	Carote
Sabato	Riso ai broccoli + riso all'olio	Spinacina	Lenticchie stufate
Domenica	Minestra verde estiva con riso	Insalata di pollo e soia	Spinaci al grana

MENÙ ESTIVO - 3ª settimana – PRANZO

	Primo Piatto	Secondo Piatto	Contorno
Lunedì	Riso al tonno	Fettina di pollo ai ferri	Melanzane al funghetto
Martedì	Riso panna e piselli	Bollito in salsa verde	Cipolline al vapore
Mercoledì	Minestra di farro	Pesce al forno	Zucchine al vapore
Giovedì	Minestrone alla napoletana	Pomodori ripieni con riso	Bieta erbetta all'olio
Venerdì	Pasta alla siracusana con acciughe	Spiedini di pollo, tacchino	Carote al burro
Sabato	Risotto alla campagnola	Spiedini di pesce	Fagiolini al prezzemolo
Domenica	Vellutata di carciofi	Frittata di patate	Spinaci aglio e olio

MENÙ ESTIVO - 4ª settimana – PRANZO

	Primo Piatto	Secondo Piatto	Contorno
Lunedì	Riso pomodoro e funghi	Pollo alla diavola	Piselli e carote al burro
Martedì	Risotto con cuori di carciofo	Tonno	Purea di patate
Mercoledì	Farfalle tonno e piselli	Filetti di nasello ai peperoni	Carciofi in umido
Giovedì	Riso agli asparagi	Hamburger al forno	Verdure cotte miste
Venerdì	Riso alle melanzane + riso all'olio	Filetti di scorfano alla mediterranea	Broccoli al vapore
Sabato	Sedanini pomodoro e olive	Insalata di pollo e soia	Lenticchie al pomodoro
Domenica	Minestrone con riso	Cotoletta di tacchino	Funghi champignons trifolati

MENÙ ESTIVO - 1ª settimana – CENA

	Primo Piatto	Secondo Piatto	Contorno
Lunedì	Pasta o riso in bianco	Crescenza	Melanzane al funghetto
Martedì	Pasta o riso al pomodoro	Filetti di nasello al pomodoro	Cipolline al vapore
Mercoledì	Pasta o riso in bianco	Polpettine di pollo al forno	Zucchine al vapore
Giovedì	Pasta o riso al pomodoro	Frittata con gamberetti	Bieta erbetta all'olio
Venerdì	Pasta o riso in bianco	Hamburger al forno	Insalata verde e cetrioli Carote al burro
Sabato	Pasta o riso al pomodoro	Taleggio	Fagiolini al prezzemolo
Domenica	Pasta o riso in bianco	Petto di pollo agli aromi	Spinaci aglio e olio

MENÙ ESTIVO - 2ª settimana – CENA

	Primo Piatto	Secondo Piatto	Contorno
Lunedì	Pasta o riso al pomodoro	Pollo al curry con riso	Piselli e carote al burro
Martedì	Pasta o riso in bianco	Pecorino	Purea di patate
Mercoledì	Risotto alla parmigiana	Petto di pollo al limone	Carciofi in umido
Giovedì	Pasta o riso al pomodoro	Merluzzo gratinato	Verdure cotte miste
Venerdì	Pasta o riso in bianco	Polpette di pollo	Funghi champignons trifolati
Sabato	Pasta o riso al pomodoro	Fontina	Lenticchie al pomodoro
Domenica	Pasta o riso in bianco	Filetti di scorfano alla mediterranea	Broccoli al vapore

MENÙ ESTIVO - 3ª settimana – CENA

	Primo Piatto	Secondo Piatto	Contorno
Lunedì	Pasta o riso al pomodoro	Pollo al forno	Fagiolini all'olio
Martedì	Pasta o riso in bianco	Frittata con germogli	Bieta erbetta al burro
Mercoledì	Pasta o riso al pomodoro	Palombo dorato	Catolagna aglio e olio
Giovedì	Pasta o riso in bianco	Arrotolato di tacchino	Broccoli aglio e olio
Venerdì	Pasta o riso al pomodoro	Tris di formaggi	Zucchine trifolate
Sabato	Pasta o riso in bianco	Polpettone ripieno di carni bianche con salsa di funghi	Cipolline in agrodolce
Domenica	Insalata di riso	Pollo alla cacciatora con polenta	Patate al vapore

MENÙ ESTIVO - 4ª settimana – CENA

	Primo Piatto	Secondo Piatto	Contorno
Lunedì	Pasta o riso al pomodoro	Quartirolo	Zucchine gratinate
Martedì	Pasta o riso in bianco	Pollo alla diavola	Patate arrosto
Mercoledì	Pasta o riso al pomodoro	Bollito di manzo in salsa verde	Fagiolini al pomodoro
Giovedì	Pasta o riso in bianco	Seppioline in umido	Cavolfiori gratinati
Venerdì	Pasta o riso al pomodoro	Fontina	Carote
Sabato	Pasta o riso in bianco	Frittata al forno con verdure	Lenticchie stufate
Domenica	Pasta o riso al pomodoro	Polpettine al forno	Piselli



MENÙ INVERNALE - 1ª settimana – PRANZO



	Primo Piatto	Secondo Piatto	Contorno
Lunedì	Minestrone di verdure con pasta	Cotoletta di pollo	Fagiolini all'olio
Martedì	Riso con passata di legumi	Brie	Biete erbette all'agro
Mercoledì	Risotto agli asparagi	Petto di tacchino ai ferri	Patate al vapore
Giovedì	Risotto Invernale con Zucca e Calamari	Seppioline in umido	Cavolfiori gratinati
Venerdì	Couscous alle verdure	Salmone al vapore	Barbabietole all'olio
Sabato	Riso e piselli	Insalata di patate e fagiolini con sgombro	Carote al vapore
Domenica	Riso al forno con zucchine	Polpettine carne bianca al forno	Coste al burro

MENÙ INVERNALE - 2ª settimana – PRANZO

	Primo Piatto	Secondo Piatto	Piatto Unico
Lunedì	Minestra d'orzo con riso	Petto di tacchino agli aromi	Melanzane al funghetto
Martedì	Riso al sugo di cavolfiore	Filetti di scorfano dorati	Carote julienne
Mercoledì	Riso al pomodoro	Pollo al forno	Coste aglio e olio
Giovedì	Risotto al radicchio	Filetti di nasello alle olive	Patate arrosto
Venerdì	Risotto al salmone	Taleggio	Zucchine trifolate
Sabato	Minestra di farro con riso	Coniglio in umido	Fagiolini al pomodoro
Domenica	Risotto radicchio e stracchino	Spiedini di pollo, tacchino	Piselli

MENÙ INVERNALE - 3ª settimana – PRANZO

	Primo Piatto	Secondo Piatto	Contorno
Lunedì	Risotto di asparagi	Omelette al formaggio	Patate alla pizzaiola
Martedì	Minestre di lenticchie	Arrotolato di tacchino	Bieta erbetta all'agro
Mercoledì	Risotto allo zafferano	Platessa alla mugnaia	Carote al burro
Giovedì	Minestra di farro	Pollo alla cacciatora con polenta	Catolagna aglio e olio
Venerdì	Riso al pomodoro	Baccalà in umido	Funghi champignon trifolati
Sabato	Risotto alla zucca e funghi	Frittata alle zucchine	Lenticchie al pomodoro
Domenica	Risotto con cavoli e broccoli	Petto di pollo al limone	Cipolline in agrodolce

MENÙ INVERNALE - 4ª settimana – PRANZO

	Primo Piatto	Secondo Piatto	Contorno
Lunedì	Zuppa di lenticchie	Trancio di palombo in umido	Bieta erbetta all'olio
Martedì	Risotto agli spinaci	Couscous alla marocchina	Patate al forno
Mercoledì	Riso tonno e piselli	Cotoletta di tacchino	Verdure cotte miste
Giovedì	Zuppa di verdure con orzo	Hamburger al forno	Purè di patate
Venerdì	Minestra di farro	Frittata con carciofi	Carote
Sabato	Fusilli al pesto, fagiolini e patate	Pollo alla diavola	Broccoli aglio e olio
Domenica	Risotto ai funghi	Coniglio alla cacciatora	Piselli e carote al burro

MENÙ INVERNALE - 1ª settimana – CENA

	Primo Piatto	Secondo Piatto	Contorno
Lunedì	Pasta o riso in bianco	Caprino	Patate alla pizzaiola
Martedì	Pasta o riso al pomodoro	Baccalà alla napoletana	Bieta erbetta all'agro
Mercoledì	Pasta o riso in bianco	Coniglio alle olive verdi e menta	Carote al burro
Giovedì	Pasta o riso al pomodoro	Pomodori ripieni con gamberetti	Catalogna aglio e olio
Venerdì	Pasta o riso in bianco	Pecorino	Funghi champignon trifolati
Sabato	Pasta o riso al pomodoro	Provolone	Lenticchie al pomodoro
Domenica	Pasta o riso in bianco	Hamburger al forno	Cipolline in agrodolce

MENÙ INVERNALE - 2ª settimana – CENA

	Primo Piatto	Secondo Piatto	Contorno
Lunedì	Pasta o riso in bianco	Bollito di manzo in salsa verde	Bieta erbetta all'olio
Martedì	Pasta o riso al pomodoro	Pollo al curry con riso	Purea di patate
Mercoledì	Pasta o riso in bianco	Frittata di carciofi	Verdure cotte miste
Giovedì	Pasta o riso al pomodoro	Polpettine di pollo al forno	Insalata mista Finocchi al vino bianco
Venerdì	Pasta o riso in bianco	Trancio di spada al forno	Carote
Sabato	Pasta o riso al pomodoro	Scaloppina di pollo al limone	Broccoli aglio e olio
Domenica	Risotto ai cuori di carciofo	Asiago	Piselli e carote al burro

MENÙ INVERNALE - 3ª settimana – CENA

	Primo Piatto	Secondo Piatto	Contorno
Lunedì	Pasta o riso in bianco	Asiago	Bieta erbetta all'olio
Martedì	Pasta o riso al pomodoro	Palombo dorato	Purea di patate
Mercoledì	Pasta o riso in bianco	Coniglio alle olive verdi e menta	Verdure cotte miste
Giovedì	Pasta o riso al pomodoro	Pomodori ripieni con riso	Finocchi cotti
Venerdì	Pasta o riso in bianco	Melanzane alla parmigiana	Carote cotte
Sabato	Pasta o riso al pomodoro	Fontina	Broccoli aglio e olio
Domenica	Pasta o riso in bianco	Cotoletta di tacchino	Piselli e carote al burro

MENÙ INVERNALE – 4ª settimana – CENA



	Primo Piatto	Secondo Piatto	Contorno
Lunedì	Pasta o riso in bianco	Taleggio	Melanzane al funghetto
Martedì	Pasta o riso al pomodoro	Petto di tacchino agli aromi	Cavolfiori al vapore
Mercoledì	Pasta o riso in bianco	Frittata con asparagi	Coste aglio e olio
Giovedì	Pasta o riso al pomodoro	Polpettine di pollo al forno	Patate arrosto
Venerdì	Pasta o riso in bianco	Filetti di scorfano alla mediterranea	Zucchine trifolate
Sabato	Pasta o riso al pomodoro	Tortino di verdure	Fagiolini al pomodoro
Domenica	Pasta o riso in bianco	Pesce al forno	Piselli