



COMUNE DI PALERMO

Area dell'educazione, Formazione e Politiche Giovanili
Servizio Attività rivolte alle Scuole dell'Obbligo

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENÙ
(MENÙ, DIETE SPECIALI, CESTINI FREDDI GENERICI E PER DIETE SPECIALI)

Allegato n. 3

Proposta per anno scolastico 2024-25

MENÙ I SETTIMANA AUTUNNO/INVERNO

N° Menù	Giorno	Primo	Secondo	Contorno
1	Lunedì	Risotto al pomodoro	Spezzatino di carne	Patate al forno
2	Martedì	Passato di fagioli con pasta	Filetto di merluzzo panato	Zucchine gratinate
3	Mercoledì	Pasta al parmigiano	Prosciutto cotto	Insalata verde
4	Giovedì	Pasta al ragù	Caciotta	Insalata mista
5	Venerdì	Pasta al cavolfiore	Branzino al forno	Carote all'olio

MENÙ II SETTIMANA AUTUNNO/INVERNO

N° Menù	Giorno	Primo	Secondo	Contorno
6	Lunedì	Pasta al pomodoro e basilico	Pizza di carne	Fagiolini all'olio
7	Martedì	Passato di verdure con pasta	Mozzarella	Insalata di pomodoro
8	Mercoledì	Risotto con zucca gialla	Straccetti di pollo panati	Patate prezzemolate
9	Giovedì	Passato di ceci con pasta		Zucchine gratinate
10	Venerdì	Pasta con i piselli	Ricotta	Insalata verde

MENÙ III SETTIMANA AUTUNNO/INVERNO

N° Menù	Giorno	Primo	Secondo	Contorno
11	Lunedì	Anelletti al forno		Budino cioccolato o vaniglia
12	Martedì	Passato di verdure con pasta	Provolone dolce	Insalata mista
13	Mercoledì	Pasta al tonno	Branzino al forno	Carote al prezzemolo
14	Giovedì	Riso con spinaci e ricotta	Fesa di tacchino	Insalata verde
15	Venerdì	Pasta con zucchine	Filetto di merluzzo al sugo	Piselli in umido

MENÙ IV SETTIMANA AUTUNNO/INVERNO

N° Menù	Giorno	Primo	Secondo	Contorno
16	Lunedì	Pasta con piselli	Prosciutto cotto	Insalata verde
17	Martedì	Pasta pomodoro e basilico	Straccetti di pollo panati	Zucchine
18	Mercoledì	Passato di lenticchie con pasta		Crocchette di patate al forno
19	Giovedì	Pasta ai formaggi	Fesa di tacchino	Insalata mista
20	Venerdì	Riso con spinaci o biette	Filetti di Merluzzo panati al forno	Fagiolini all'olio

MENÙ V SETTIMANA AUTUNNO/INVERNO

N° Menù	Giorno	Primo	Secondo	Contorno
21	Lunedì	Pasta alla campagnola	Pizza di carne	Piselli al vapore
22	Martedì	Risotto al pomodoro	Asiago	Insalata e carote Julienne
23	Mercoledì	Pasta all'aurora	Frittatina con patate e parmigiano	
24	Giovedì	Passato di legumi misti con pasta		Bieta all'olio
25	Venerdì	Pasta ai broccoletti	Filetti di platessa/sogliola panati al forno	Fagiolini trifolati

MENÙ I SETTIMANA PRIMAVERA/ESTATE				
N° Menù	Giorno	Primo	Secondo	Contorno
26	Lunedì	Pasta con zucchine	Prosciutto cotto	Insalata mista
27	Martedì	Pasta pomodoro e basilico	Frittatina con patate e parmigiano	
28	Mercoledì	Passato di lenticchie con pasta		Zucchine gratinate
29	Giovedì	Risotto con verdure	Mozzarella	Insalata di pomodoro
30	Venerdì	Pasta al tonno	Branzino al forno	Patate al rosmarino
MENÙ II SETTIMANA PRIMAVERA/ESTATE				
N° Menù	Giorno	Primo	Secondo	Contorno
31	Lunedì	Pasta pomodoro e basilico	Prosciutto cotto	Insalata mista
32	Martedì	Passato di legumi misti con pasta		Patate al forno
33	Mercoledì	Pasta al parmigiano	Branzino panato	Fagiolini all'olio
34	Giovedì	Pasta al pesto delicato	Fesa di tacchino	Insalata mista
35	Venerdì	Riso con piselli	Filetti di platessa/sogliola panati al forno	Zucchine gratinate

MENÙ III SETTIMANA PRIMAVERA/ESTATE

N° Menù	Giorno	Primo	Secondo	Contorno
36	Lunedì	Passato di verdure con pasta	Pizza di carne	Patate in umido
37	Martedì	Pasta con le melanzane	Provola Ragusana	Insalata e pomodoro
38	Mercoledì	Pasta alla campagnola	Straccetti di tacchino panati	Carote gratinate
39	Giovedì	Passato di fagioli con pasta		Zucchine gratinate
40	Venerdì	Riso alle vongole	Branzino al forno	Fagiolini all'olio

MENÙ IV SETTIMANA PRIMAVERA/ESTATE

N° Menù	Giorno	Primo	Secondo	Contorno
41	Lunedì	Anelletti al forno		Budino cioccolato o vaniglia
42	Martedì	Pasta con zucchine	Straccetti di pollo panati	Patate arrosto
43	Mercoledì	Passato di lenticchie con pasta	Mozzarella	Insalata di pomodoro
44	Giovedì	Pasta pomodoro e basilico	Frittatina con patate e parmigiano	
45	Venerdì	Risotto con verdure	Filetti di platessa/sogliola panati al forno	Biete all'olio

MENÙ V SETTIMANA PRIMAVERA/ESTATE

N° Menù	Giorno	Primo	Secondo	Contorno
46	Lunedì	Pasta con le melanzane	Straccetti di tacchino panati	Spinaci all'olio
47	Martedì	Pasta con piselli	Caciotta	Insalata di pomodoro
48	Mercoledì	Pasta al parmigiano	Spezzatino di carne	Patate in umido
49	Giovedì	Anelletti al forno		Budino cioccolato o vaniglia
50	Venerdì	Risotto al tonno	Filetto di merluzzo al pomodoro	Patate in umido

"MENÙ STANDARD" per DIETA IN BIANCO - tipologia 1		
Primo	Secondo	Contorno
<ul style="list-style-type: none"> - Pasta o riso asciutti all'olio - Pasta o riso in brodo vegetale 	<ul style="list-style-type: none"> - Carne rossa sgrassata ai ferri - Fettine di pollo o tacchino ai ferri - Hamburger di pollo o tacchino ai ferri - Pesce lessato - Pesce ai ferri 	<ul style="list-style-type: none"> - Verdura cruda - Verdura lessata - Patate o carote all'olio - Patate a purea
"MENÙ STANDARD" per DIETA MORBO CELIACO - tipologia 2		
Primo	Secondo	Contorno
<ul style="list-style-type: none"> - Riso/pasta per celiaci in brodo vegetale - Riso/pasta per celiaci con passato di verdure e/o legumi - Riso/pasta per celiaci al sugo di pomodoro - Riso/pasta per celiaci alle verdure □ Pane/fette biscottate /grissini per celiaci 	<ul style="list-style-type: none"> - Uovo sodo - Bresaola - Prosciutto cotto senza glutine esente da fonti di glutine - Fesa di tacchino esente da fonti di glutine - Prosciutto crudo di Parma - Carne rossa o bianca ai ferri - Hamburger di carne rossa o bianca ai ferri - Pesce bollito o ai ferri - Provolone dolce Val Padana - Asiago - Emmenthal - Caciotta 	<ul style="list-style-type: none"> - Verdure all'olio o in umido - Patate e/o carote all'olio o in umido - Insalata - Patate a purea

**"MENÙ STANDARD" per DIETA ALLERGIE ALIMENTARI - tipologia 3
(intolleranza alle proteine del latte vaccino e proteine dell'uovo)**

Primo	Secondo	Contorno
<ul style="list-style-type: none"> - Pasta o riso in brodo vegetale - Pasta o riso con passato di verdure e/o legumi - Pasta o riso asciutti con sugo di pomodoro - Pasta o riso all'olio - Pasta o riso alle verdure 	<ul style="list-style-type: none"> - Pesce bollito - Pesce ai ferri - Hamburger di pollo o tacchino ai ferri - Petto di tacchino ai ferri o in umido - Carne rossa sgrassata ai ferri 	<ul style="list-style-type: none"> - Patate e/o carote lessate o in umido - Patate a purea - Insalata - Verdura lessata

"MENÙ STANDARD" per AFFETTI DA FAVISMO - tipologia 4

Primo	Secondo	Contorno
Menù privo di fave, piselli e preparazioni composite che le contengano		

"MENU" per AFFETTI DA DIABETE - tipologia 5

Primo	Secondo	Contorno
Dieta personalizzata secondo prescrizione medica		

"MENU" per AFFETTI DA FENILCHETONURIA- tipologia 6

Primo	Secondo	Contorno
Dieta personalizzata secondo prescrizione medica		

"MENÙ STANDARD" per DIETA RELIGIOSA ISLAMICA- tipologia 7		
Primo	Secondo	Contorno
<ul style="list-style-type: none"> - Pasta o riso asciutti al sugo di pomodoro - Pasta o riso in brodo vegetale - Pasta o riso all'olio e parmigiano - Pasta e riso con passato di verdura e/o legumi 	<ul style="list-style-type: none"> - Uovo sodo - Formaggio - Bresaola - Hamburger di pollo o tacchino ai ferri - Petto di pollo o tacchino ai ferri - Pesce come da menù 	<ul style="list-style-type: none"> - Come da MENU'
"MENU' STANDARD" per DIETA RELIGIOSA EBRAICA - tipologia 8		
Primo	Secondo	Contorno
<ul style="list-style-type: none"> - Pasta o riso asciutti al sugo di pomodoro - Pasta o riso in brodo vegetale - Pasta o riso all'olio - Passato di verdura e/o legumi con pasta 	<ul style="list-style-type: none"> - Pesce lessato - Pesce ai ferri - Pesce al forno 	<ul style="list-style-type: none"> - Come da MENU'
"MENU' STANDARD" per DIETA POLIALLERGIA AL PESCE - tipologia 9		
Primo	Secondo	Contorno
Menù privo di pesce e preparazioni composite che lo contengano		

"MENÙ STANDARD" per DIETA VEGETARIANA - tipologia 10

Primo	Secondo	Contorno
Menù privo di pesce, carne, e secondi piatti anche con Seitan bio, Tempeh bio, Tofu bio		

N.B. Per il pane e la frutta devono essere garantite le stesse grammature previste per gli altri Menù.

CESTINI FREDDI GENERICI

Cestino n. 1

Pane di "rimacino"

Prosciutto cotto

Succo di frutta senza zucchero

Frutta*

Acqua minerale naturale

Cestino n. 2

Pane di "rimacino"

Caciotta

Yogurt intero alla frutta

Frutta*

Acqua minerale naturale

Cestino n. 3

Pane di "rimacino"

Prosciutto crudo

Asiago

Succo di frutta senza zucchero

Acqua minerale naturale

Cestino n. 4

Pane di "rimacino"

Bresaola

Caciotta

Frutta*
Acqua minerale naturale

Cestino n. 5
Pane di "rimacino"
Cioccolato al latte
Succo di frutta senza zucchero
Banana
Acqua minerale naturale

Cestino n. 6
Pane di "rimacino"
Prosciutto crudo
Succo di frutta senza zucchero
Frutta*
Acqua minerale naturale

CESTINI FREDDI PER DIETE SPECIALI
--

Cestini per dieta in bianco

Cestino n. 6

Pane di "rimacino"

Prosciutto crudo

Succo di frutta senza zucchero

Frutta*

Acqua minerale naturale

Cestini per utenti di religione islamica

Cestino n. 7

Pane di "rimacino"

Cioccolato al latte

Succo di frutta senza zucchero

Frutta*

Acqua minerale naturale

Cestini per utenti affetti da morbo celiaco
--

Cestino n. 8

Pane o fette biscottate senza glutine

Prosciutto crudo

Asiago

Frutta *

Acqua minerale naturale

Cestini per utenti intolleranti alle proteine del latte e dell'uovo
Cestino n. 9
Pane di "rimacino"
Prosciutto crudo
Succo di frutta senza zucchero
Frutta*
Acqua minerale naturale

Cestini per utenti affetti da favismo e Poliallergia al pesce
Cestino n. 10
Pane di "rimacino"
Prosciutto cotto
Succo di frutta senza zucchero
Frutta*
Acqua minerale naturale
Cestino n. 11
Pane di "rimacino"
Caciotta
Yogurt intero alla frutta
Frutta*
Acqua minerale naturale
Cestino n. 12
Pane di "rimacino"
Prosciutto crudo
Asiago

Succo di frutta senza zucchero
Acqua minerale naturale
Cestino n. 13
Pane di "rimacino"
Bresaola
Caciotta
Frutta*
Acqua minerale naturale

Cestino n. 14
Pane di "rimacino"
Cioccolato al latte
Succo di frutta senza zucchero
Banana
Acqua minerale naturale

Cestino n. 15
Pane di "rimacino"
Prosciutto
Succo di frutta senza zucchero
Frutta*
Acqua minerale naturale

Cestini per utenti Vegetariani

Cestino n. 16
Pane di "rimacino"
Caciotta

Yogurt intero alla frutta
Frutta*
Acqua minerale naturale
Cestino n. 17
Pane di "rimacino"
Cioccolato al latte
Succo di frutta senza zucchero
Banana
Acqua minerale naturale

N.B.

- *come frutta, da fornire su richiesta, si deve intendere: **Banana, Mela, Pera**
 - ** **il prosciutto crudo dovrà essere accuratamente privato della sugna nella parte esterna e della cotenna**
- (1) I cestini freddi contrassegnati saranno richiesti in caso di riduzione dell'orario scolastico, in caso di gite o festicciole, in caso di emergenze, o in sostituzione di tutto il pasto, qualora questo fosse rifiutato perché non conforme a quanto previsto dal capitolato, a fronte di un costo pari al 60% dell'importo contrattuale del singolo pasto, oltre IVA.**
- **Gli orari di consegna saranno concordati fra le Scuole e la Ditta fornitrice**
 - **Gli yogurt devono essere muniti di cucchiaino, i brik dei succhi di frutta e le bottiglie in PET d'acqua minerale naturale dovranno essere dotati di cannuce.**
 - **Ogni cestino freddo dovrà essere corredato di: n. 1 tovaglietta, n. 1 piatto piano e n. 2 tovaglioli ad utente, contenuti in un sacchetto per alimenti, opportunamente sigillato.**