



## **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**

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

**MENÙ II SETTIMANA AUTUNNO/INVERNO**

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

**MENÙ III SETTIMANA AUTUNNO/INVERNO**

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

**MENÙ IV SETTIMANA AUTUNNO/INVERNO**

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

**MENÙ V SETTIMANA AUTUNNO/INVERNO**

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

**MENÙ I SETTIMANA PRIMAVERA/ESTATE**

<b>N° Menù</b>	<b>Giorno</b>	<b>Primo</b>	<b>Secondo</b>	<b>Contorno</b>
<b>26</b>	<b>Lunedì</b>	<b>Pasta con zucchine</b>	<b>Prosciutto cotto</b>	<b>Insalata mista</b>
<b>27</b>	<b>Martedì</b>	<b>Pasta pomodoro e basilico</b>	<b>Frittatina con patate e parmigiano</b>	
<b>28</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Passato di lenticchie con pasta</b>		<b>Zucchine gratinate</b>
<b>29</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Risotto con verdure</b>	<b>Mozzarella</b>	<b>Insalata di pomodoro</b>
<b>30</b>	<b>Venerdì</b>	<b>Pasta al tonno</b>	<b>Branzino al forno</b>	<b>Patate al rosmarino</b>

**MENÙ II SETTIMANA PRIMAVERA/ESTATE**

<b>N° Menù</b>	<b>Giorno</b>	<b>Primo</b>	<b>Secondo</b>	<b>Contorno</b>
<b>31</b>	<b>Lunedì</b>	<b>Pasta pomodoro e basilico</b>	<b>Prosciutto cotto</b>	<b>Insalata mista</b>
<b>32</b>	<b>Martedì</b>	<b>Passato di legumi misti con pasta</b>		<b>Patate al forno</b>
<b>33</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Pasta al parmigiano</b>	<b>Branzino panato</b>	<b>Fagiolini all'olio</b>
<b>34</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Pasta al pesto delicato</b>	<b>Fesa di tacchino</b>	<b>Insalata mista</b>
<b>35</b>	<b>Venerdì</b>	<b>Riso con piselli</b>	<b>Filetti di platessa/sogliola panati al forno</b>	<b>Zucchine gratinate</b>

**MENÙ III SETTIMANA PRIMAVERA/ESTATE**

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

**MENÙ IV SETTIMANA PRIMAVERA/ESTATE**

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

**MENÙ V SETTIMANA PRIMAVERA/ESTATE**

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

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

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

**"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		

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

**"MENÙ STANDARD" per DIETA VEGETARIANA - tipologia 10**

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

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

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

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

<b>CESTINI FREDDI PER DIETE SPECIALI</b>
--

<b>Cestini per dieta in bianco</b>
------------------------------------

<b>Cestino n. 6</b>
---------------------

Pane di "rimacino"
--------------------

Prosciutto crudo
------------------

Succo di frutta senza zucchero
--------------------------------

Frutta*
---------

Acqua minerale naturale
-------------------------

<b>Cestini per utenti di religione islamica</b>
---

<b>Cestino n. 7</b>
---------------------

Pane di "rimacino"
--------------------

Cioccolato al latte
---------------------

Succo di frutta senza zucchero
--------------------------------

Frutta*
---------

Acqua minerale naturale
-------------------------

<b>Cestini per utenti affetti da morbo celiaco</b>
--

<b>Cestino n. 8</b>
---------------------

Pane o fette biscottate senza glutine
---------------------------------------

Prosciutto crudo
------------------

Asiago
--------

Frutta *
----------

Acqua minerale naturale
-------------------------

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

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

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

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

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

**Cestini per utenti Vegetariani**

<b>Cestino n. 16</b>
Pane di "rimacino"
Caciotta

Yogurt intero alla frutta
Frutta*
Acqua minerale naturale
<b>Cestino n. 17</b>
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 cannucce.**
  - **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.**