

## COMUNE DI ALIMENA

TABELLA DIETETICA REFEZIONE SCOLASTICA 2017/2018

### AVVERTENZE :

Sale, cipolla, sedano e aromi locali; andrà evitato il dado

L'olio di oliva dovrà essere extravergine locale, dosato nella misura di gr. 10 a pasto. Aceto di vino locale

La pasta dovrà essere di grano duro, di aziende locali.

La ricotta fresca per la pasta dovrà essere frullata e di produzione locale.

Il Pesto dovrà essere di produzione locale.

Il formaggio grattugiato dovrà essere di caciocavallo e dosato nella misura di gr. 20 per pasto.

Per il secondo il formaggio dovrà essere di tipo: mozzarella o pecorino, (tuma o primo sale) o caciocavallo fresco di aziende locali.

La carne fresca di 1° taglio; il tritato dovrà essere fornito in tocco intero; la salsiccia, costatina di maiale e il tacchino devono essere provenienti da allevamenti locali.

Pesce azzurro deliscato prevalentemente fresco (merluzzo, capone, persico, spatola, etc)

Pesce surgelato deliscato se non reperibile pesce fresco ( platessa, filetti di merluzzo, calamari, bastoncini di merluzzo etc...)

Uova di allevamenti locali a norma di legge.

Il prosciutto dovrà essere crudo magro o cotto di spalla senza polifosfati prodotti da aziende locali (carni di allevamenti locali).

Legumi (lenticchie, fagioli, ceci) locali.

Insalata verde (lattuga, finocchi), verdure e ortaggi, patate di aziende locali.

La frutta fresca non dovrà essere sostituita con succo di frutta né con frutta sciroppata ma dovrà essere di stagione e proveniente da aziende locali.

Il pane deve essere fresco di giornata e confezionato e sigillato singolarmente per quantità indicata per ogni alunno.