

COMUNE DI ALIMENA

TABELLA DIETETICA REFEZIONE SCOLASTICA 2018/2019

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.