

Allegato "A" - TABELLE MERCEOLOGICHE E DIETETICHE MINIMALI

(utilizzabile in caso di integrazioni e modifiche al menù unico subordinate all'approvazione del DEC)

	PRIMI PIATTI	COMPOSIZIONE	GRAMMI
1.	PASTE ALIMENTARI – RISO varie ricette	PASTA – RISO con salsa	250
2.	PASTE ALIMENTARI – RISO all'inglese (in bianco)	PASTA – RISO olio/burro	150
3.	MINISTRONE	Zuppa di verdure	Piatto colmo
4.	PASTE ALIMENTARI in brodo	PASTE ALIMENTARI	60
5.	PASTE ALIMENTARI FARCITE in brodo	TORTELLINI	100
6.	PASTE ALIMENTARI FARCITE	TORTELLINI – RAVIOLI con salsa	250
7.	GNOCCETTI CAMPIDANESE	GNOCCETTI con salsa	250
8.	PASTA AL FORNO	PASTA ALL'UOVO con salsa	250
9.	CANNELLONI AL FORNO	PASTA ALL'UOVO FARCITA con salsa	250

	SECONDI PIATTI DI CARNE	COMPOSIZIONE	GRAMMI
1.	FETTINA AI FERRI	CARNE DI BOVINO	120
2.	BISTECCA O BRACIOLA CON OSSO	CARNE DI BOVINO/SUINO	120
3.	CARNE ARROSTO	CARNE DI BOVINO/SUINO	120
4.	CARNE IN UMIDO	CARNE DI BOVINO/SUINO	120
5.	CARNE LESSA	CARNE DI BOVINO/SUINO	120
6.	MILANESE	CARNE DI BOVINO/SUINO	120
7.	SCALOPPE	CARNE DI BOVINO/SUINO	120
8.	ROLLATA	CARNE DI BOVINO/SUINO	120
9.	SPEZZATINO	CARNE DI BOVINO/SUINO	140
10.	BOCCONCINI	CARNE DI BOVINO/SUINO	140
11.	POLLO (1/4) – varie ricette	CARNE AVICOLA	250
12.	CONIGLIO – varie ricette	CARNE CUNICOLA	200
13.	SALSICCIA	CARNE DI SUINO	150

	SECONDI PIATTI DI PESCE	COMPOSIZIONE	GRAMMI
--	-------------------------	--------------	--------

1.	TRANCIO AL FORNO	PESCI GRANDE PEZZATURA	120
2.	CALAMARI FRITTI	MOLLUSCHI	120
3.	SEPIE FRITTE	MOLLUSCHI	120
4.	SEPIE IN UMIDO	MOLLUSCHI	120
5.	SEPIETTE ARROSTO	MOLLUSCHI	120
6.	PLATESSA ALLA MILANESE	PLATESSE/SOGLIOLE	120

	SECONDI PIATTI CON VERDURE	COMPOSIZIONE	GRAMMI
1.	FRITTATE DIVERSE CON ORTAGGI	2 UOVA	200
2.	ORTAGGI RIPIENI AL FORNO	ORTAGGI VARI	250

N.B. Le grammature da somministrare all'utenza sono da intendersi A COTTO al netto di:

- intingoli,
- impanature,
- contorni o altri componenti la pietanza oltre il costituente principale.

	PIATTI FREDDI	COMPOSIZIONE	GRAMMI
1.	PROSCIUTTO CRUDO	CARNE SUINO IN SALAGIONE	80
2.	PROSCIUTTO COTTO	CARNE SUINO SOTTOVUOTO	100
3.	SALAME	CARNE SUINO INSACCATA	100
4.	COPPA/ PANCETTA DI MAIALE	CARNE SUINO INSACCATA	100
5.	FORMAGGIO FRESCO	LATTICINI	120
6.	MOZZARELLA (confezione singola)	LATTICINI BOVINO/BUFALA	160
7.	TONNO ALL'OLIO (extravergine d'oliva)	CONSERVE ALIMENTARI	140
8.	AFFETTATO MISTO + GIARDINIERA	INSACCATI + SOTTOLI/SOTTACETI	100 + 50
9.	CARNE IN SCATOLA (primarie marche nazionali)	CONSERVE ALIMENTARI	140

	CONTORNI/PANE	COMPOSIZIONE	GRAMMI
1.	INSALATA VERDE	INSALATE FRESCHE VARIE	100
2.	VERDURA COTTA	SPINACI/BIETOLA/CICORIA	200
3.	PATATE LESSE	PATATE FRESCHE	250
4.	ALTRI CONTORNI	ORTAGGI DIVERSI DI STAGIONE	150
5.	FRUTTA	FRUTTA DI STAGIONE	200
6.	ANGURIA/COCOMERO	FRUTTA DI STAGIONE	300
7.	PANE	PANE DI FRUMENTO FRESCO	250

N.B.

- a) Le pietanze riportate sono indicative e di massima, nulla vieta che ne vengano scelte altre purché rispondenti ai requisiti dell'accordo;
- b) per i prodotti in scatola preconfezionati o difficilmente porzionabili è prevista una tolleranza in più o in meno del 10%;
- c) i prodotti preconfezionati dovranno essere di produzione nazionale o di marche ben diffuse in commercio;
- d) dovrà essere indicata su ogni confezione la data di confezionamento e/o di scadenza secondo quanto previsto dalla legislazione vigente;
- e) tutti i viveri usati per il confezionamento dei pasti devono prima di venire utilizzati, essere immagazzinati nei locali della mensa per le eventuali azioni di controllo.