

**Oggetto:** Criteri igienico-nutrizionali per la formulazione dei menù nella ristorazione scolastica:

Allo scopo di tutelare ulteriormente la qualità igienico-nutrizionale per le mense scolastiche del territorio aziendale ci si è orientati unanimemente a precisare quanto segue:

FORMAGGI **Freschi:** solo se prodotti con latte pastorizzato

**Stagionati:** solo formaggi duri con stagionatura superiore ai 60 giorni

SALUMI **Salumi interi:** solo se con stagionatura superiore ai 180 giorni

**Evitare** insaccati di carne cruda macinata.

**Escludere** la coppa dal menu Materne, in analogia col menu Nidi

CARNI Evitare la somministrazione di carni crude o non sufficientemente cotte.  
Inoltre alcune variazioni proposte (es. polpettoni, crocchette di pesce, lonza fredda, salsa verde, bruschette vegetali...) possono essere ammesse solo se preparate da prodotto fresco e consumate in giornata.

UOVA e prodotti a base di uova: Si richiama **l'applicazione** dell'ordinanza regionale del 10/06/2010 n. 138 (divieto di somministrazione di prodotti alimentari contenenti uova crude e non sottoposte prima del consumo al trattamento termico di cottura).

SURGELATI E CONGELATI:

Evitare i cibi congelati e surgelati ad eccezione di alcune verdure e pesci: legumi, spinaci, fagiolini, nasello, merluzzo, platessa, sogliola

INSALATA di Pesce: solo se costituita da ingredienti sottoposti a **cottura, evitando crostacei e molluschi.**

PRIMI PIATTI: Evitare le paste ripiene quali tortelli e tortellini freschi o congelati provenienti da laboratori esterni per i rischi sanitari ad essi collegati, tranne che in occasioni eccezionali in cui la cucina prepari direttamente ed internamente a partire da materie prime fresche.

**Brodi di verdura:** è necessario puntualizzare che i brodi "vegetali" devono essere brodi con verdure in pezzi o passate. (l'utilizzo di verdure surgelate miste impiegate come base per la preparazione di minestrone, devono comprendere in buona parte l'utilizzo di verdure fresche. Nei nidi devono essere preparati a partire dalle verdure fresche)

**Dessert a fine pranzo:** viene ritenuto inopportuno dal punto di vista nutrizionale, salvo particolari situazioni a carattere sporadico.