

**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE – S.C. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE****NOTE:**

Frutta fresca: da alternare a seconda della stagione, fra: MELE, PERE, PESCHE, ALBICOCHE, ARANCE, BANANE, KIWI, SUSINE, ecc.

Allegato B: ricette integrative da adottare per alcuni piatti inseriti in menù e non presenti nel manuale "In mensa con gusto"

SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1°

	Grammi per persona		
	Scuola infanzia	Primaria	Secondaria 1°
<u>Crocchette di ricotta e spinaci al forno</u>			
Ricotta	40	50	60
Spinaci	30	40	50
Patate	15	20	25
Uova pastorizzate	5	5	5
Parmigiano	7	10	10
Olio di oliva	5	5	5
Pangrattato, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
<u>Scaloppina di vitello</u>			
Carne di vitello	70	80	90
Olio di oliva	5	5	5
Farina, limone, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
<u>Insalata verde con pomodori</u>			
Insalata verde	20	25	30
Pomodori	30	40	50
Olio di oliva	5	7	10
Aceto e/o limone, aromi, sale	q.b.	q.b.	q.b.
<u>Fagiolini in insalata</u>			
Fagiolini	60	80	100
Olio di oliva	5	7	10
Aceto e/o limone, aromi, sale	q.b.	q.b.	q.b.

Precisazioni conclusive

Per quanto riguarda il gelato, (come per gli altri alimenti congelati e/o surgelati), occorre porre particolare attenzione al fatto che il trasporto e la conservazione fino al momento del pasto, avvengano alle idonee temperature (- 18°); in mancanza di tali requisiti è opportuno sostituire il gelato con un budino od uno yogurt alla frutta.