

Allegato 3

Specifiche tecniche relative ai menù

SEZ.1 Tecnologie di manipolazione e cottura

1. Tecnologie di manipolazione e cottura

Caratteristiche delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti. Le derrate alimentari da utilizzare per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche sono di elevata qualità, al fine di garantire un'uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale ed igienico.

Gli standard qualitativi che le derrate alimentari devono possedere sono indicati nell' *allegato n.1*.

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle suddette specifiche (allegato 1).

Quantità degli ingredienti. Le quantità degli Alimenti e/o degli ingredienti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche sono quelli previsti nell'allegato n. 2. I pesi, ivi indicati, si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento

Quantità in volume e numero delle preparazioni gastronomiche e degli alimenti.

Il personale del Fornitore, preposto alla somministrazione dei pasti, deve utilizzare tabelle relative ai volumi e/o al numero delle preparazioni gastronomiche e degli alimenti coerenti con le Specifiche tecniche di cui all'allegato n. 2.

Manipolazione e cottura. Il Fornitore deve garantire che tutte le operazioni di preparazione, cottura e conservazione degli alimenti, siano mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale. In particolare:

- Preparazione dei pasti. I pasti devono essere preparati in giornata, ad eccezione di quelle preparazioni per le quali è previsto l'uso dell'abbattitore rapido di temperatura.
- Preparazione delle Paste asciutte dei prodotti alla piastra. Le paste asciutte dovranno essere cotte in forma espressa, così come i prodotti alla piastra. Tale disposizione non si applica alle preparazioni destinate ad essere veicolate presso punti di consumo non adiacenti alla cucina (Terminali esterni).

Al fine di minimizzare il rischio delle cosiddette "contaminazioni crociate" il personale addetto alla manipolazione dei prodotti, prima di dedicarsi ad altre attività ovvero di manipolare prodotti diversi o con diversi gradi di preparazione (es. passaggio da prodotti crudi a prodotti cotti), deve concludere l'operazione che sta eseguendo e utilizzare superfici ed utensileria sanificate per la successiva manipolazione / prodotto, al

fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione. Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, è tassativamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura detentivi di qualsiasi genere e tipo, che dovranno pertanto rimanere segregati fino al loro utilizzo a fine servizio. Con riferimento alla preparazione di piatti freddi da distribuire in linea si precisa che dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura positiva inferiore ai 10°C

Modalità di utilizzo dei condimenti e degli accessori per il condimento. Le modalità di condimento delle preparazioni gastronomiche e degli alimenti sono quelle di seguito riportate: i) i primi asciutti, compatibilmente con la ricetta, dovranno essere conditi al momento della somministrazione e il formaggio grattugiato deve essere aggiunto su richiesta dell'utente; ii) gli accessori per il condimento devono essere confezionati in contenitori multidose e devono essere collocati su un apposito piano di appoggio per l'utilizzo diretto da parte dell'utente; iii) gli accessori per il condimento devono essere composti da olio, sale, aceto, spezie, stuzzicadenti confezionati singolarmente. Il Fornitore deve provvedere affinché durante gli orari di erogazione del servizio gli accessori per condimento siano sempre puliti e riforniti.

Divieto di riciclo. È vietata qualsiasi forma di riciclo di alimenti cotti in giornata e esposti in linea self service. I prodotti non messi in distribuzione possono essere refrigerati o mantenuti caldi qualora destinati a società Onlus ai sensi del D.lgs 155/2000 (cd. legge del buon samaritano).

Sez. 2

Composizione del pasto e Struttura dei menù

2.1 - DISPOSIZIONI GENERALI

Il Fornitore, per tutta la durata del contratto, è tenuto ad osservare i menù riportati nella sezione 3 del presente documento. Il menù è unico per tutte le mense. Per la realizzazione di ciascuna preparazione gastronomica sarà tenuto a seguire le ricette e le grammature dettagliate nell'Allegato 2, utilizzando derrate alimentari che rispettino i requisiti stabiliti nell'Allegato 1.

Il Fornitore deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni gastronomiche e/o gli alimenti previste dal menù del giorno, che dovranno essere presenti per tutta la durata del servizio quotidiano.

I menù sono articolati in menù estivo e menù invernale. Il menù invernale inizia il giorno 1/10 e termina il 30/04. Il menù estivo inizia il giorno 1/05 e termina il 30/09. Tali date possono subire delle variazioni a causa di particolari condizioni climatiche.

Fermo l'obbligo che le preparazioni gastronomiche e/o gli alimenti proposti giornalmente devono corrispondere per tipo e qualità a quelli indicati nel presente allegato, previa autorizzazione della Committente, le stesse potranno variare sostituendole con altre preparazioni gastronomiche di equivalente valore economico. Qualora le preparazioni gastronomiche e/o gli alimenti sostituiti dovessero avere un valore economico inferiore rispetto a quello previsto le parti concorderanno la differenza di valore che verrà detratta dalle fatture di riferimento.

È ammessa la modifica dei menù giornalieri nei seguenti casi:

- Indisponibilità delle derrate rispettose dei "Criteri minimi ambientali" e comunque in tutti i casi in cui il fornitore per cause imprevedibile non possa approvvigionarsi di una o più derrate, aventi le medesime caratteristiche indicate nell'allegato 1.
- In caso di costante non gradimento dei piatti da parte degli utenti, potrà essere richiesta una variazione del menù. In tal caso il Fornitore adotta la variazione concordata con la Committente che dovrà essere equivalente sotto il profilo dietetico ed economico. Le preparazioni devono incontrare il gradimento della gran parte degli utenti, saranno di semplice elaborazione e seguiranno, ove possibile, i principi della dieta mediterranea.
- In caso di interruzione del servizio. Di norma il servizio non deve essere interrotto e il menù è fisso ed invariabile. Nel caso di inutilizzo di una delle cucine presenti nelle strutture date in uso al Fornitore, ove possibile si prediligerà la fornitura di pasti veicolati da una o più delle altre cucine presenti nelle strutture medesime. È consentita, in via temporanea e straordinaria, una variazione

dei menù nei seguenti casi di interruzione del servizio: i) guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto; ii) interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica; iii) avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili; iv) allerta alimentare. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, fermo quanto in premessa, la variazione del menù potrà in ogni caso essere effettuata, secondo il principio dell'equivalenza economica, previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte della Committente. In via straordinaria, potranno essere concordate anche particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi, ma di uguale valore economico e nutrizionale, la cui composizione deve essere concordata con la Committente.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, mentre nel caso di interruzione per altri motivi imputabili al Fornitore, la Committente si riserva il diritto di richiedere gli eventuali danni subiti e l'applicazione delle sanzioni e/o di tutte le clausole contrattuali inerenti detta interruzione.

Il menù è strutturato in "**pasto intero equivalente**". Per pasto equivalente si intende un tipo di pasto di uguale valore economico ma di composizione differente. Un "**pasto intero equivalente**" corrisponde a n. 6 punti. La composizione del pasto e la struttura dei menù è riportata nel successivo paragrafo 2.2.

Menù rispettosi di specifiche convinzioni etico-religiose e menù vegetariani. Il Fornitore si impegna alla predisposizione di menù che siano rispettosi di specifiche convinzioni etico religiose, tra cui anche menù vegetariani ovvero privi di prodotti carnei e di prodotti ittici.

Tali menù conservano la medesima struttura del menù intero equivalente.

Diete sanitarie. Il Fornitore deve approntare, a seguito di richiesta da parte della Committente, diete sanitarie.

La struttura del menù per le diete sanitarie è uguale a quella del pasto ordinario.

Tutte le diete sanitarie dovranno essere confezionate in contenitori monoporzione monouso. Ogni dieta deve essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

Per quanto riguarda le diete per celiaci, al fine di evitare il rischio di contaminazione, il Fornitore deve utilizzare preparazioni gastronomiche surgelate preparate e conservate a norma delle vigenti disposizioni legislative. Per quanto riguarda il servizio pizzeria, se previsto, il Fornitore deve erogare, a richiesta dell'utente, pizze e con impasto privo di glutine (es. impasto di grano saraceno).

Classificazione del documento: Consip public

Gara Sogei – ID 1678 - Allegato 3 al Capitolato tecnico

2.2 –COMPOSIZIONE DEL PASTO INTERO EQUIVALENTE E STRUTTURA DEI MENÙ
(Servizio di Ristorazione Aziendale, Servizio di Catering per la Commissione Totocalcio,
servizio di ristoro per la Dinette di via Carucci 99)

Composizione del pasto intero equivalente. Ogni commensale ha diritto a:

- un primo piatto o sue alternative;
- un secondo o sue alternative;
- un contorno o sue alternative;
- una frutta o sue alternative;
- pane o sue alternative;
- una bevanda (esclusivamente per la commissione totocalcio sono previste due bevande e precisamente Acqua minerale e Vino)

Un "pasto intero equivalente" corrisponde a n. 6 punti:

Pasto intero equivalente	Punti
Primo piatto o sue alternative	1
Secondo o sue alternative	2
Contorno o sue alternative	1
Frutta o sue alternative	1
Pane o sue alternative	Una porzione di pane è sempre compresa nel pasto o parte di esso
Bevanda	1
Piatti Unici	4

Si precisa che per alternative alle portate principale si intendono alternative in termini di punti e non di valore nutrizionale

Struttura del pasto intero equivalente:

(per le grammature vedasi allegato n° 2 ove non specificato)

PRIMO	A scelta tra 5:	<ul style="list-style-type: none">- 1 a base di pasta o riso (integrale/raffinato) conditi (Piatto del giorno)- 1 minestre di verdure e/o legumi (Piatto del giorno)- 1 a base di pasta o riso conditi concordato con la Committente (Piatti fissi)- 1 pasta o riso (integrale/raffinato) al pomodoro (Piatti fissi)- 1 pasta o riso (integrale/raffinato) in bianco (Piatti fissi)
ALTERNATIVA AL PRIMO	A scelta tra:	<ul style="list-style-type: none">- 1 contorno- 1 salume a scelta (bresaola, prosciutto, speck – porzione ridotta)- 1 formaggio a scelta (mozzarella, stracchino, altri formaggi. – porzione ridotta)- 1 porzione di frutta- 1 yogurt- 1 dolce al cucchiaio o dolce della casa /confezionato- 1 bibita in lattina/succo di frutta/acqua ½ lt
SECONDO	A scelta tra 4:	<ul style="list-style-type: none">- 2 a scelta tra i piatti del giorno- 1 a base di pesce o carne concordato con la Committente (Piatti fissi)- 1 piatto vegetariano concordato con la Committente (Piatti fissi)
ALTERNATIVE AL SECONDO	A scelta tra	<ul style="list-style-type: none">- 1 porzione di tonno in scatola /pesce ai ferri (se disponibile)(Piatti fissi)- 1 piatto al grill a scelta tra: petto di pollo/tacchino, carne in trancia, scamorza/mozzarella (Piatti fissi)- 1 porzione di salumi a scelta (Piatti fissi)- 1 porzione di formaggio a scelta (Piatti fissi)- 1 Trancio di pizza (se disponibile -- gr 150)- Oppure 2 prodotti/porzioni tra:<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> contorni<input type="radio"/> yogurt o dolce<input type="radio"/> frutta<input type="radio"/> succhi di frutta o acqua da ½ lt
CONTORNO	A scelta tra 9:	<ul style="list-style-type: none">- 3 cotti caldi (Piatti fissi)- 3 cotti freddi di cui uno di legumi o cereali (Piatti fissi);- 3 crudi secondo stagione (Piatti fissi)- NB (2 delle scelte sono presenti tra i piatti del giorno)
ALTERNATIVA AL CONTORNO	A scelta tra:	<ul style="list-style-type: none">- 1 salume a scelta (bresaola, prosciutto, speck.... – porzione ridotta)

		<ul style="list-style-type: none"> - 1 formaggio a scelta (mozzarella, stracchino, altri formaggi – porzione ridotta) - 1 porzione di frutta - 1 yogurt - 1 dolce al cucchiaio o dolce della casa /confezionato - 1 bibita in lattina/succo di frutta/acqua ½ lt
PANE /crackers / grissini	A scelta tra	<ul style="list-style-type: none"> - 4 tipi di Pane giornalieri (gr 60 -es: comune – speciale-casereccio - integrale) -(Piatti fissi) - Grissini (Piatti fissi) 2 confezioni - Crackers (Piatti fissi) 2 confezioni
FRUTTA O ALTERNATIVE	A scelta tra:	<ul style="list-style-type: none"> - 5 tipi di frutta giornalieri, secondo stagione, o macedonia di frutta (Piatti fissi) - Dessert al cucchiaio (Piatti fissi) - Dolce della casa/confezionato (Piatti fissi) - Yogurt (Piatti fissi)
BEVANDE	A scelta tra:	<ul style="list-style-type: none"> - acqua naturale, effervescente naturale o addizionata CO2 in bottigliette da cl 50 - soft drinks in lattina da cl 33 - succhi di frutta da gr 125 - birra in lattina o bottiglia di vetro da cl 33 <p>Per la Commissione Totocalcio sono previste due bevande:</p> <ul style="list-style-type: none"> - acqua naturale o gasata in bottigliette da cl 50 - Vino bianco/rosso da ¼ lt

Oltre a quanto previsto nella struttura del pasto intero equivalente, riportato in tabella, il Fornitore dovrà prevedere “Piatti Unici”, scegliendo tra quelli presenti in allegato 2 “Specifiche tecniche relative alle grammature” o altri di uguale valore economico, la cui composizione deve essere concordata con la Committente.

Pertanto l’utente potrà richiedere in sostituzione di un primo + un secondo + un contorno, un piatto unico del giorno da scegliere tra due alternative sempre presenti nella linea self service (Piatti del giorno). Si rammenta che tra i piatti unici sono ricomprese le “insalatone”.

Almeno due volte a settimana dovrà essere disponibile in aggiunta al menù del giorno pizza in tranci (gr 150 -200) servita come alternativa al secondo piatto. La pizza dovrà essere a base rossa o bianca, con adeguata aggiunta di mozzarella o formaggio o prosciutto/speck o tonno, o verdura.

Il prodotto ittico in genere surgelato/congelato dovrà essere servito non meno di tre volte a settimana, (dal lunedì al venerdì), comprendendo nel conteggio tutte le tipologie di secondi (piatti fissi, piatti del giorno).

Qualora in fase di offerta il fornitore abbia offerto prodotti della pesca freschi, questi sostituiranno il pesce (surgelato/congelato) e/o si aggiungeranno con la frequenza offerta .

Si precisa che i piatti fissi e alternative sono sempre presenti e quindi non riportati nei menù indicati nella sezione 3 del presente documento

2.3 SERVIZIO BANQUETING PER EVENTI STRAORDINARI

(Menù di tipo A, Menù di tipo B, Menù di tipo C, Menù di tipo D)

Struttura dei Menù per tipologia di servizio

<u>Menù di Tipo A</u>	<u>Menù di tipo B</u>
<ul style="list-style-type: none">•• Finger food varia tipologia (tartine, crocchette, rustici, fritti ecc.)• Assaggi di primi piatti (minimo 2 tipi)• Assaggi di secondi piatti (minimo 2 tipi)• Assaggi di contorni (minimo 2 tipi)• Assaggi di dolci• Cocktails alcolici e analcolici assortiti• Spumante o prosecco• Bibite (es. cola, aranciata)• Caffè• Acqua• Vino• Caffè	<ul style="list-style-type: none">• Finger food varia tipologia (tartine, crocchette, rustici, fritti ecc.)• Assaggi di primi piatti (minimo 2 tipi)• Biscotteria assortita (friandises)• Pasticceria fresca (varietà di mignon, semifreddi ecc,)• Frutta fresca guarnita• Cocktail alcolici e analcolici assortiti• Spumante o prosecco• Acqua minerale• Vino bianco• Bibite (cola, aranciata)• Succhi di frutta assortiti• Caffè

<u>Menù di tipo C</u>	<u>Menù di tipo D</u>
<ul style="list-style-type: none">• Finger food varia tipologia (tartine, crocchette, rustici, fritti ecc.)• Cocktail alcolici e analcolici assortiti• Spumante o prosecco• Succhi di frutta assortiti• Bibite (es. cola, aranciata)• Acqua• Vino bianco	<ul style="list-style-type: none">• Latte• Caffè• The• Acqua• Bibite (es. cola,aranciata)• Succhi di frutta – spremuta• Brioches mignon e normali o pasticceria fresca• Pasticceria secca e da the

2.4 Servizio Lunch-Box

Composizione “lunch box” intero equivalente (6 punti)
<ul style="list-style-type: none">• N°2 panini con salume e/ o formaggio o tonno e pomodoro (pari a 2 punti) 2 frutti (o sue alternative come indicato nella struttura del pasto equivalente di cui al par. 2.2)• 1 yogurt da gr. 125 (o sue alternative come indicato nella struttura del pasto equivalente di cui al par. 2.2)• 1 bottiglia di acqua minerale da cl 50 oppure n°1 lattina di soft drink da cl 33 o succo di frutta <p>In alternative a 2 panini e ad altre derrate equivalenti a 2 punti , è possibile prendere un Piatto Unico (insalatona)</p>

N.B. per ciascun Lunch box: N°2 tovaglioli in carta, 1 bicchiere monouso, posate monouso in blister, sacchetto - contenitore in carta – ed eventuali condimenti monodose (es. olio, aceto, sale)

– DETTAGLIO FARCITURE E GRAMMATURE PANINI LUNCH_ BOX

– Panino (60 gr) , farcito, in alternativa, con:

- formaggio (60/70 gr.);
- stracchino (70/80 gr.);
- mozzarella (90/100 gr.);
- tonno sott'olio (50 gr.);
- prosciutto crudo (40 gr.);
- prosciutto cotto di spalla (50 gr.);
- speck (50 gr.);
- bresaola (40 gr.);
- formaggio (30/40 gr.) e prosciutto crudo (20 gr.);
- formaggio (30/40 gr.) e prosciutto cotto di spalla (30 gr.);
- formaggio (30/40 gr.) e speck (30 gr.);
- formaggio (30/40 gr.) e bresaola (20 gr.);
- mozzarella (40/50 gr.) e prosciutto crudo (20 gr.);
- mozzarella (40/50 gr.) e prosciutto cotto di spalla (30 gr.);
- mozzarella (40/50 gr.) e speck (30 gr.);
- mozzarella (40/50 gr.) e bresaola (20 gr.).

È possibile aggiungere ad ogni farcitura una modesta quantità di insalata e una o più fette di pomodoro. Rimangono valide le alternative proposte per bevanda e frutta, ad eccezione della frutta cotta e della macedonia.

Sez.3

Menù

MENÙ ESTIVO - 1ª settimana – Piatti del giorno

	Primo Piatto	Secondo Piatto	Piatto Unico	Contorno
Lunedì	Gnocchi alla romana Minestra di verdure con pasta	Platessa dorata al forno Pollo al forno	Arancini di riso e verdure alla piastra Torta ai carciofi	Insalata mista Fagiolini all'olio
Martedì	Insalata di riso Minestra di lenticchie	Roast beef all'inglese Frittata di zucchine	Insalata allo speck con riso Insalata di carne	Insalata di pomodori e mais Bieta erbetta al burro
Mercoledì	Pasta asparagi e pomodorini Minestrone alla milanese con riso	Polpettone ripieno in salsa di funghi Prosciutto e melone	Pomodori ripieni con riso Carpaccio con funghi champignons	Insalata verde e ravanelli Catalogna aglio e olio
Giovedì	Ravioli di magro al pomodoro Riso e piselli	Arrosto di vitello Braciola di maiale agli aromi	Pollo al curry con riso Insalata greca e crostoni	Insalata verde Broccoli aglio e olio
Venerdì	Penne alle vongole Minestra di farro on riso	Trancio di palombo alla griglia Crocchette di riso	Riso in salsa piccante Involtini di prosciutto con insalata russa e formaggio	Insalata verde e cetrioli Zucchine trifolate
Sabato	Conchiglie pomodoro e ricotta Passatelli in brodo	Pollo arrosto Scaloppina di lonza al marsala	Insalata di pasta Mozzarella caprese con olive	Insalata mista Cipolline in agrodolce
Domenica	Pennette alle olive Minestrone con pasta	Insalata viennese con manzo Strudel di spinaci e fontina	Gulash all'ungherese con polenta Verdure miste con formaggio	Insalata verde e olive Patate al vapore
	Tutti i giorni: i) frutta e/o dessert; ii) Pane o grissini o crackers; ii) Acqua/ soft drinks		Il menù del giorno dovrà inoltre prevedere i piatti fissi e le alternative elencate nel presente documento (sez.2). Sono riportati anche menù per il sabato e la domenica, che su prenotazione potranno essere utilizzati per la commissione totocalcio	

Classificazione del documento: Consip public

Gara Sogei – ID 1678 - Allegato 3 al Capitolato tecnico

MENÙ ESTIVO - 2ª settimana – Piatti del giorno

	Primo Piatto	Secondo Piatto	Piatto Unico	Piatto Unico
Lunedì	Fusilli al pesto Minestrone alla genovese	Involtini con verdure Arrotolato di tacchino	Paella Vol au vent con spuma di prosciutto	Insalata di pomodori Zucchine gratinate
Martedì	Sformato di riso Tortellini in brodo	Filetti di merluzzo gratinati Arrosto di lonza	Salamelle in umido con polenta Pomodori ripieni con gamberetti	Insalata mista Patate arrosto
Mercoledì	Ravioli di magro burro e salvia Minestrone alla milanese	Hamburger al forno Peperoni ripieni	Insalata fantasia con riso lessato Arrosto ripieno freddo con patate	Carote grattugiate Fagiolini al pomodoro
Giovedì	Pennette alla sorrentina Vellutata di piselli	Coniglio con olive verdi e menta Tortino alle zucchine	Spezzatino con riso Carpaccio con rucola	Insalata mista Cavolfiori gratinati
Venerdì	Risotto alla marinara Minestra d'orzo con riso	Trota alle erbe Insalata caprese	Riso in insalata alla nizzarda Insalata di fagiolini con sgombero	Insalata verde e rossa Carote brasate
Sabato	Gnocchi di patate al ragù Passato di verdure con crostini	Brasato di manzo Polpette di ricotta	Insalata di riso Tris di formaggi con verdure alla piastra	Barbabietole all'olio Lenticchie stufate
Domenica	Pasta zucchine e salmone Minestra verde estiva c/crostini	Bistecca di manzo ai ferri Insalata di pollo e soia	Pollo alla cacciatora con polenta Torta di spinaci	Insalata di stagione Piselli brasati
	Tutti i giorni: i) frutta e/o dessert; ii) Pane o grissini o crackers; ii) Acqua/ soft drinks		Il menù del giorno dovrà inoltre prevedere i piatti fissi e le alternative elencate nel presente documento (sez.2). Sono riportati anche menù per il sabato e la domenica, che su prenotazione potranno essere utilizzati per la commissione totocalcio	

Classificazione del documento: Consip public

Gara Sogei – ID 1678 - Allegato 3 al Capitolato tecnico

MENÙ ESTIVO - 3ª settimana – Piatti del giorno

	Primo Piatto	Secondo Piatto	Piatto Unico	Contorno
Lunedì	Farfalle alle melanzane Minestra di verdure con pasta	Roast beef all'inglese Fettina di lonza suina ai ferri	Crocchette di riso con verdure alla piastra Insalata greca con crostoni	Insalata verde e germogli Melanzane al funghetto
Martedì	Lasagne al forno Minestra verde estiva con riso	Polpettine al forno Scaloppina di pollo al limone	Insalata allo speck con riso Strudel di spinaci e Praga	Insalata di pomodori Cipolline al vapore
Mercoledì	Pasta pomodoro fresco e basilico Minestra di farro	Scaloppine di manzo alla pizzaiola Tortino di verdura	Insalata di pollo con riso Scamorza ai ferri con verdure	Insalata rossa Zucchine al vapore
Giovedì	Gnocchi alla romana Riso e piselli	Bollito in salsa verde Saltimbocca alla romana	Pomodori ripieni con riso Wurstel con crauti	Insalata mista Bieta erbetta all'olio
Venerdì	Pasta alla siracusana con acciughe Minestrone alla napoletana	Cernia in umido Spiedini di pollo, tacchino, suino	Pollo al curry con riso Pesce ai ferri con verdure	Insalata verde e cetrioli Carote al burro
Sabato	Risotto alla campagnola Ravioli in brodo	Punta di vitello al forno Sformato di ricotta	Insalata di pasta Torta di zucchini	Insalata di pomodori e sedano Fagiolini al prezzemolo
Domenica	Tortiglioni alla ricotta Vellutata di carciofi	Spiedini di pesce Frittata di patate	Brasato di manzo al vino con polenta Hamburger ai ferri con verdure	Insalata mista Spinaci aglio e olio

	<p>Tutti i giorni:</p> <p>i) frutta e/o dessert; ii) Pane o grissini o crackers; ii) Acqua/ soft drinks</p>	<p>Il menù del giorno dovrà inoltre prevedere i piatti fissi e le alternative elencate nel presente documento (sez.2).</p> <p>Sono riportati anche menù per il sabato e la domenica, che su prenotazione potranno essere utilizzati per la commissione totocalcio</p>
--	---	---

MENÙ ESTIVO - 4ª settimana – Piatti del giorno

	Primo Piatto	Secondo Piatto	Piatto Unico	Contorno
Lunedì	Penne all'arrabbiata Minestrone alla genovese	Insalata viennese con manzo Pollo alla diavola	Riso al forno con zucchine Crostatina di spinaci e ricotta	Insalata verde e rucola Piselli e carote al burro
Martedì	Cannelloni di magro Zuppa di verdure con crostini	Arrostito di manzo Scaloppine di lonza al vino bianco	Insalata di riso Piatto di salumi con verdure alla piastra	Insalata di pomodori e olive nere Purea di patate
Mercoledì	Farfalle tonno e piselli Tortellini in brodo	Filetti di nasello ai peperoni Zucchine ripiene	Gateau di riso Insalata parmigiana al formaggio e crostoni	Insalata mista Carciofi in umido
Giovedì	Risotto con cuori di carciofo Minestra di farro	Hamburger al forno Frittata con prosciutto	Insalata fantasia con riso lessato Torta Pasqualina	Carote grattugiate Verdure cotte miste
Venerdì	Pasta alla pescatora Minestra di asparagi	Filetti di scorfano alla mediterranea Arrotolato di tacchino	Paella Pomodori ripieni alla nizzarda	Insalata mista Broccoli al vapore
Sabato	Sedani pomodoro e olive Semolino in brodo vegetale	Coniglio alla cacciatora Cotoletta di melanzana	Insalata di pollo e soia Vol au vent con spuma di prosciutto	Insalata di pomodori Lenticchie al pomodoro

Domenica	Ravioli di magro al pomodoro Minestrone con pasta	Involtini di verdure Cotoletta di tacchino	Riso in insalata alla nizzarda Insalata al formaggio con crostoni	Barbabietole all'olio Funghi champignons trifolati
	Tutti i giorni: i) frutta e/o dessert; ii) Pane o grissini o crackers; ii) Acqua/ soft drinks		Il menù del giorno dovrà inoltre prevedere i piatti fissi e le alternative elencate nel presente documento (sez.2). Sono riportati anche menù per il sabato e la domenica, che su prenotazione potranno essere utilizzati per la commissione totocalcio	

MENÙ INVERNALE - 1ª settimana – Piatti del giorno

	Primo Piatto	Secondo Piatto	Piatto Unico	Contorno
Lunedì	Risotto agli asparagi Minestrone di verdure con pasta	Frittata con gamberetti Cotoletta di pollo	Salamelle in umido con polenta Strudel di spinaci con Praga	Insalata mista Fagiolini all'olio
Martedì	Fusilli con broccoli Passatelli in brodo	Involtini con verdure Arrosto di lonza	Insalata di speck con riso Verdure miste con funghi	Carote grattugiate Biete erbette all'agro
Mercoledì	Pasta speck e provola Minestra con patate	Arrosto di manzo Petto di tacchino ai ferri	Insalata di pasta Tris di formaggi con verdure alla piastra	Finocchi in insalata Patate al vapore
Giovedì	Lasagne al forno Minestrone con pasta	Bollito misto in salsa verde Insalata di pollo e soia	Pollo al curry con riso Vol au vent con spuma di prosciutto	Insalata mista Cavolfiori gratinati
Venerdì	Penne alle vongole Minestra di lenticchie	Tortino di verdura Salmone al vapore	Paella Wurstel con crauti	Barbabietole all'olio Zucchine trifolate

Classificazione del documento: Consip public

Gara Sogei – ID 1678 - Allegato 3 al Capitolato tecnico

Sabato	Tagliatelle al ragù Riso e piselli	Pomodori ripieni Paillard di vitello ai ferri	Gulasch all'ungherese con polenta Insalata di patate e fagiolini con sgom bro	Insalata verde e germogli Carote al vapore
Domenica	Pasta alla carbonara Vellutata di carciofi	Polpettine al forno Seppioline in umido	Riso al forno con zucchine Hamburger ai ferri con verdure	Insalata rossa Coste al burro
	Tutti i giorni: i) frutta e/o dessert; ii) Pane o grissini o crackers; ii) Acqua/ soft drinks		Il menù del giorno dovrà inoltre prevedere i piatti fissi e le alternative elencate nel presente documento (sez.2). Sono riportati anche menù per il sabato e la domenica, che su prenotazione potranno essere utilizzati per la commissione totocalcio	

MENÙ INVERNALE - 2ª settimana – Piatti del giorno

	Primo Piatto	Secondo Piatto	Contorno	Piatto Unico
Lunedì	Tortiglioni al sugo di cavolfiore Minestra d'orzo con riso	Bistecca di manzo ai ferri Petto di tacchino agli aromi	Insalata di riso Scamorza ai ferri con verdure	Insalata mista Melanzane al funghetto
Martedì	Cannelloni di magro Vellutata di piselli	Sformato ai carciofi Filetti di scorfano dorati	Spezzatino con riso Mozzarella caprese con olive	Carote julienne Cavolfiori al vapore
Mercoledì	Pasta al pesto, fagiolini e patate Minestrone con pasta	Polpette di ricotta Scaloppine di lonza al marsala	Pomodori ripieni con riso Carpaccio con zucchine	Insalata di finocchi Coste aglio e olio
Giovedì	Risotto al radicchio Tortellini in brodo	Brasato di manzo Pollo al forno	Arancini di riso e verdure alla piastra Involtini di prosciutto con insalata russa e formaggio	Insalata verde e carote filangè Patate arrosto

Venerdì	Linguine al salmone Zuppa di verdure con crostini	Sformato alle erbe Filetti di nasello alle olive	Insalata fantasia e riso lessato Braciole ai ferri con verdure	Insalata mista Zucchine trifolate
Sabato	Gnocchi di patate al ragù Minestra di farro con riso	Insalata viennese con manzo Coniglio in umido	Brasato di manzo al vino con polenta Insalata di formaggio con crostini	Insalata verde Fagiolini al pomodoro
Domenica	Tortiglioni al sugo di verdure Minestrone alla genovese	Polpettone ripieno c/ salsa di funghi Spiedini di pollo, tacchino, suino	Gateau di riso Pesce al forno con verdure	Insalata pomodori e olive Piselli brasati
	Tutti i giorni: i) frutta e/o dessert; ii) Pane o grissini o crackers; ii) Acqua/ soft drinks		Il menù del giorno dovrà inoltre prevedere i piatti fissi e le alternative elencate nel presente documento (sez.2). Sono riportati anche menù per il sabato e la domenica, che su prenotazione potranno essere utilizzati per la commissione totocalcio	

MENÙ INVERNALE - 3ª settimana – Piatti del giorno

	Primo Piatto	Secondo Piatto	Piatto Unico	Contorno
Lunedì	Ravioli di magro burro e salvia Minestra di asparagi	Saltimbocca alla romana Omelette al formaggio	Riso in insalata alla nizzarda Carpaccio con funghi champignons	Carote julienne Patate alla pizzaiola
Martedì	Gnocchetti sardi pomodoro e pecorino Minestre di lenticchie	Hamburger al forno Arrotolato di tacchino	Paella Torta Pasqualina	Insalata verde e rossa Bieta erbetta all'agro
Mercoledì	Risotto allo zafferano Vellutata di carciofi	Roast beef all'inglese Platessa alla mugnaia	Pollo alla cacciatora con polenta Insalata greca con crostini	Insalata verde e ravanelli Carote al burro

Classificazione del documento: Consip public

Gara Sogei – ID 1678 - Allegato 3 al Capitolato tecnico

Giovedì	Linguine all'amatriciana Minestra di farro	Sformato di ricotta Bocconcini di vitello	Insalata di pollo con riso Piatto di salumi con verdure alla piastra	Insalata di barbabietole Catalogna aglio e olio
Venerdì	Sedanini al formaggio Minestrone alla milanese	Involtoni di verdure Baccalà in umido	Gateau di riso Pomodori ripieni con gamberetti	Insalata verde e rucola Funghi champignon trifolati
Sabato	Risotto ai funghi Ravioli in brodo	Frittata alle zucchine Braciola di maiale ai ferri	Insalata di pasta Spiedini misti con verdure	Finocchi in insalata Lenticchie al pomodoro
Domenica	Lasagne al forno Pastina in brodo vegetale	Bollito di manzo in salsa verde Petto di pollo al limone	Riso in salsa piccante Torta di carciofi	Insalata mista Cipolline in agrodolce
	Tutti i giorni: i) frutta e/o dessert; ii) Pane o grissini o crackers; ii) Acqua/ soft drinks		Il menù del giorno dovrà inoltre prevedere i piatti fissi e le alternative elencate nel presente documento (sez.2). Sono riportati anche menù per il sabato e la domenica, che su prenotazione potranno essere utilizzati per la commissione totocalcio	

MENÙ INVERNALE - 4ª settimana – Piatti del giorno

	Primo Piatto	Secondo Piatto	Piatto Unico	Contorno
Lunedì	Tortiglioni alla carrettiera Minestrone alla milanese con riso	Bistecca di manzo ai ferri Trancio di palombo in umido	Insalata di pollo e soia Carpaccio con rucola	Insalata verde e olive Bieta erbetta all'olio
Martedì	Gnocchi alla romana Passato di verdure con crostini	Brasato di manzo Scaloppina di lonza al vino bianco	Pollo alla cacciatora con polenta Pomodori ripieni alla nizzarda	Carote julienne Purea di patate

Classificazione del documento: Consip public

Gara Sogei – ID 1678 - Allegato 3 al Capitolato tecnico

Mercoledì	Pasta pomodoro e ricotta Minestrone alla napoletana	Torta di spinaci Cotoletta di tacchino	Crocchette di riso e verdure alla piastra Insalata parmigiana al formaggio e crostoni	Insalata verde e sedano Verdure cotte miste
Giovedì	Gnocchi di patate al ragù Zuppa di verdure con orzo	Hamburger al forno Fettina di lonza suina ai ferri	Riso in insalata alla nizzarda Crostatina spinaci e ricotta	Insalata mista Finocchi al vino bianco
Venerdì	Farfalle al tonno e piselli Minestra di farro	Frittata con carciofi Cernia in umido	Pomodori ripieni con riso Tortino di zucchine	Insalata di pomodori e mais Carote brasate
Sabato	Fusilli al pesto, fagiolini e patate Vellutata di piselli	Scaloppina di manzo alla pizzaiola Pollo alla diavola	Insalata fantasia con riso lessato Scamorza ai ferri con verdure	Insalata verde Broccoli aglio e olio
Domenica	Risotto ai funghi Ravioli in brodo	Melanzane alla parmigiana Coniglio alla cacciatora	Spezzatino con riso Insalata di carne	Insalata mista Piselli e carote al burro
	Tutti i giorni: i) frutta e/o dessert; ii) Pane o grissini o crackers; iii) Acqua/ soft drinks		Il menù del giorno dovrà inoltre prevedere i piatti fissi e le alternative elencate nel presente documento (sez.2). Sono riportati anche menù per il sabato e la domenica, che su prenotazione potranno essere utilizzati per la commissione totocalcio	