



Comune di Firenze
DIREZIONE ISTRUZIONE
Servizio Supporto alle attività educative e scolastiche
E.Q. Mense e refezione scolastica-Trasporti

Note al menù diete per l' a.s. 2024/2025

Ad integrazione di quanto contenuto nel Capitolato d'appalto vigente ed ai relativi allegati, per l'a.s. 2024/2025 si dispone quanto segue.

INDICAZIONI PER MENU' GASTRO:

Il menù per problematiche gastrointestinali può essere richiesto per un massimo di 3 giorni al mese, sia consecutivi che singoli giorni, senza la necessità di presentare certificato medico.

Il menù gastro per la refezione scolastica è costituito da:

- Primo piatto: riso/pasta all'olio
- Secondo piatto: pesce lesso con olio e limone
- Contorno: patate/carote lesse
- Frutta: mela

INDICAZIONI PER MENU' NO GLUTINE:

Ogni alimento per le diete "no glutine" dovrà essere confezionato in vaschette monodose termosaldate singolarmente.

Il formato della pasta dovrà essere uguale a quello del menù convenzionale privo di glutine.

INDICAZIONI PER MENU' NO MAIALE

Quando nel menù convenzionale è prevista "arista", la sostituzione dovrà prevedere pollo o tacchino arrosto.

Quando nel menù convenzionale è previsto "prosciutto cotto", la sostituzione dovrà prevedere affettati di pollo o tacchino.

Quando nel menù convenzionale sono previsti tortellini in brodo vegetale, la sostituzione dovrà prevedere pastina.

INDICAZIONI PER MENU' NO PESCE

Quando nel menù convenzionale è previsto pesce, è necessario sostituirlo con altro alimento alternando carne o uova o formaggio.

INDICAZIONI PER MENU' NO CARNE

Quando nel menù convenzionale è prevista carne, è necessario sostituirla con altro alimento alternando pesce o uova o formaggio.

Quando nel menù convenzionale sono previsti tortellini in brodo vegetale, è necessario sostituire il tortellino con la pastina.

INDICAZIONI PER DIETE NO LATTICINI

Ai primi piatti (pasta, minestre, ecc.) non dovrà mai essere aggiunto il parmigiano.

ORIGINE DEL PROSCIUTTO COTTO

Come previsto dalle Specifiche Tecniche dalle Derrate Alimentari (allegato 3 del Capitolato d'appalto vigente) il prosciutto cotto dovrà essere di alta qualità, senza lattosio e derivati del latte, senza polifosfati aggiunti, senza glutammato e senza glutine.