



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. 2026/2027

Le diete sanitarie o le diete etico religiose redatte dai dietisti di riferimento dei centri cottura dovranno essere più affini possibile al menù ordinario.

Ad integrazione di quanto contenuto nel Capitolato d'appalto vigente ed ai relativi allegati, per l'a.s. 2026/2027 si dispone quanto segue:

INDICAZIONI PER MENU' GASTRO

Il menù per problematiche gastrointestinali può essere richiesto per un massimo di 3 giorni al mese, consecutivi e non, 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 PESCE

Quando nel menù convenzionale è previsto pesce, è necessario sostituire alternando carne-uova-formaggio.

INDICAZIONI PER DIETE NO LATTOSIO

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

Quando nel menù convenzionale è prevista PIZZA, questa dovrà essere preparata con formaggio no lattosio.

INDICAZIONI PER DIETE NO PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

Come sostituzione del formaggio non dovrà essere utilizzato tofu al naturale.

Quando nel menù convenzionale è prevista PIZZA, questa dovrà essere preparata con formaggio vegano.

Il prosciutto cotto e la mortadella previsti come secondo dovranno essere sostituiti con affettato vegano.

Si raccomanda di adeguare il più possibile le portate del menù vegano a quanto previsto dal menù ordinario.