

ALLEGATO 2 - COMPOSIZIONE DEL MENU

Il menù sarà differenziato a seconda delle stagioni: inverno, primavera, estate, autunno e sarà articolato su cinque settimane che si alterneranno sino alla fine della stagione di riferimento.

Nella predisposizione del menù l'OEA dovrà attenersi alle seguenti indicazioni di massima. Eventuali variazioni dovranno essere debitamente motivate.

Regole per la definizione dei primi piatti

- Nel menù giornaliero dovranno essere sempre presenti 3 scelte fra cui una minestra;
- Le minestre dovranno essere diverse per ogni giorno della settimana e saranno disponibili con o senza pasta;
- Due volte alla settimana sarà previsto risotto;
- Una volta alla settimana (di giovedì) saranno previsti gnocchi (con condimenti da alternare);
- Almeno due volte alla settimana sarà prevista pasta all'uovo o pasta speciale (tagliatelle, tortellini, ravioli, lasagne, ravioli etc.);
- Nel menù giornaliero dovrà essere sempre presente, oltre alla minestra, almeno un'opzione vegetariana o di pesce;
- Nel menù giornaliero dovrà essere sempre presente, oltre alla minestra, almeno una portata "leggera", compatibile con diete a basso contenuto di colesterolo.

Regole per la definizione dei secondi piatti

- Nel menù giornaliero dovranno essere sempre presenti 3 scelte di cui due da distribuire alla linea e una al grill;
- Nel menù giornaliero dovrà essere sempre presente una portata di pesce e/o una vegetariana (ogni settimana andranno comunque garantite almeno tre portate vegetariane e almeno tre portate di pesce, di cui almeno due volte pesce fresco);
- Nel menù giornaliero non dovranno mai essere presenti due portate di carne rossa;
- La carne rossa dovrà essere servita al massimo tre volte a settimana (di cui massimo due volte al grill);
- La carne bianca (pollo, tacchino, vitello etc.) dovrà essere prevista almeno quattro volte a settimana;
- Al grill sarà prevista carne ai ferri almeno due volte a settimana di cui: una volta bistecca o filetto di manzo/vitello/vitellone e una volta petto di pollo;
- Nel menù giornaliero dovrà essere sempre presente almeno una portata "leggera" (al grill o alla linea), compatibile con diete a basso contenuto di colesterolo.

Regole per la definizione dei contorni

- Nel menù giornaliero servito alla linea di distribuzione dovranno essere sempre presenti 2 scelte.