



Regione  
Lombardia

ASL Varese

Direzione Sanitaria  
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE MEDICO  
U.O.C. SICUREZZA ALIMENTARE E NUTRIZIONE  
U.O. QUALITA' DELLA NUTRIZIONE, STILI ED EDUCAZIONE ALIMENTARE  
Via O. Rossi n. 9 - 21100 Varese

Sistema Qualità Certificato - UNI EN ISO 9001:2008  
Tel. 0332/277240 - Fax 0332/277414  
e-mail: [bianchim@asl.varese.it](mailto:bianchim@asl.varese.it)

Prot.n.2014/014DPM Varese,  
Rif. Prot. n. P0024226 del 13/03/2014  
Responsabile del procedimento: *Dr.ssa Maria Antonietta Bianchi*  
Responsabile dell'istruttoria: *Dr. Giuseppe Del Bene*

Alla c. a. Responsabile Servizi  
Demografici del comune di Ranco  
21020 Ranco (VA)  
[demografici@comune.ranco.va.it](mailto:demografici@comune.ranco.va.it)

OGGETTO: valutazione e validazione menù invernale ed estivo 2013/2014, ricettario con grammature, della Scuola Primaria del Comune di Ranco.

Dopo aver effettuato la valutazione delle tabelle dietetiche, e delle grammature e delle ricette in uso presso la Vostra Scuola si esprime **PARERE FAVOREVOLE** all'applicazione delle tabelle in oggetto.

Si coglie l'occasione per porgere distinti saluti.

IL RESPONSABILE U.O.  
QUALITA' DELLA NUTRIZIONE,  
STILI ED EDUCAZIONE  
ALIMENTARE  
(*Dr.ssa Maria Antonietta Bianchi*)

All. n. 1 tabelle  
n. 2 ricettario

## MENU' INVERNALE SCUOLE ELEMENTARI

valido dal 1° Novembre al 30 Aprile

### 1 SETTIMANA

LUNEDI' pizza margherita, verdura cruda, f.f. (frutta fresca)  
MARTEDI' passato di legumi, frittata e zucchine a vapore, f.f.  
MERCOLEDI' ravioli al sugo, prosciutto cotto, verdura cotta, f.f.  
GIOVEDI' pasta integrale al grana, arrosto a fette, verdura cruda, f.f.  
VENERDI' pasta al pomodoro, cuori di merluzzo a vapore, verdura cotta, f.f.

### 2 SETTIMANA

LUNEDI' pasta alla ricotta fresca, prosciutto crudo di Parma, verdura cruda, f.f.  
MARTEDI' risotto bianco, formaggio fresco, piselli in umido, f.f.  
MERCOLEDI' passato di verdure con orzo, bocconcini di pollo panati, purè, f.f.  
GIOVEDI' pasta al ragù di verdure, verdura cotta, f.f.  
VENERDI' riso al sugo, platessa panata, verdura cotta, f.f.

### 3 SETTIMANA

LUNEDI' pizza margherita, verdura cruda, yogurt f.f.  
MARTEDI' polenta bruscit e formaggio, verdura cotta, f.f.  
MERCOLEDI' gnocchi al pomodoro, hamburger di manzo, verdura cruda, f.f.  
GIOVEDI' passato di verdure con ditalini integrali, medaglioni di verdura, f.f.  
VENERDI' pasta al pesto, fiori di nasello al limone, lenticchie brasate, f.f. yogurt

### 4 SETTIMANA

LUNEDI' passato di verdure e farro, scalop. di pollo al limone, verdura cruda, f.f.  
MARTEDI' gnocchi alla romana, formaggio fresco, fagioli brasati, f.f.  
MERCOLEDI' lasagne vegetariene, verdura cruda, f.f.  
GIOVEDI' pasta integrale al pomodoro, bistecca panata, zucchine a vapore, f.f.  
VENERDI' risotto alla milanese, filetto di trota al forno, verdura cotta, f.f.

VALUTATO E VALIDATO IN DATA 02/04/2014

VALUTATA E VALIDATA VARIAZIONE DELLO YOGURT  
9/12/2014

Carabinieri  
L. 10/11/2014  
L. 10/11/2014

## **MENU' ESTIVO SCUOLE ELEMENTARI**

*valido dal 1° Maggio al 30 Ottobre*

### **1 SETTIMANA**

**LUNEDI'** pizza margherita, verdura cruda, f.f. (frutta fresca)  
**MARTEDI'** passato di legumi, caprese, f.f.  
**MERCOLEDI'** ravioli al sugo, prosciutto cotto, verdura cotta, f.f.  
**GIOVEDI'** insalata di farro, arrosto a fette, verdura cruda, f.f.  
**VENERDI'** pasta al pomodoro, cuori di merluzzo a vapore, verdura cotta, f.f.

### **2 SETTIMANA**

**LUNEDI'** pasta integrale alla ricotta fresca, prosciutto crudo di Parma e melone  
**MARTEDI'** risotto bianco, formaggio fresco, piselli in umido, f.f.  
**MERCOLEDI'** passato di verdure, bocconcini di polio panati, purè, f.f.  
**GIOVEDI'** pasta al ragù di verdure, verdura cotta, f.f.  
**VENERDI'** riso al sugo, platessa panata, verdura cotta, f.f.

### **3 SETTIMANA**

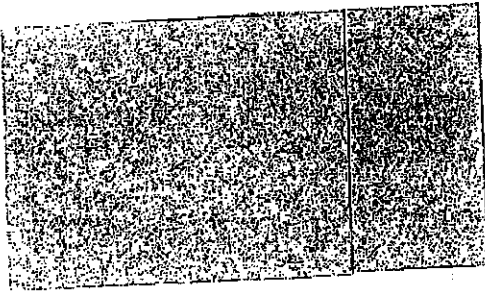
**LUNEDI'** pizza margherita, verdura cruda, yogurt  
**MARTEDI'** insalata di riso, verdura cotta,, f.f.  
**MERCOLEDI'** gnocchi al pomodoro, hamburger di manzo, verdura cruda, f.f.  
**GIOVEDI'** passato di verdure con ditalini integrali, bresaola, piselli a vapore, f.f.  
**VENERDI'** pasta al pesto, fiori di nasello al limone, verdura cruda, f.f.

### **4 SETTIMANA**

**LUNEDI'** passato di verdure e farro, scalop. di pollo al limone, verdura cruda, f.  
**MARTEDI'** gnocchi alla romana, verdura cotta e piselli brasati, f.f.  
**MERCOLEDI'** lasagne vegetariane, formaggio fresco, verdura cruda, f.f.  
**GIOVEDI'** pasta integrale in insalata, bistecca panata, verdura cruda, f.f.  
**VENERDI'** risotto alla milanese, filetto di trota al forno, verdura cotta, f.f.

VALUTATO E VALIDATO IN DATA 02/04/14

Dr.ssa MARIA CHIARA  
Dirigente Medico U.O. P.  
A.S.L. VARESE



## RICETTARIO SCUOLA PRIMARIA

### RICETTE PRIMI PIATTI

#### Pizza margherita

pasta per pizza	110 g
pelati	20 g
mozzarella	50 g
olio extravergine bio	5 g
origano	qb
sale	qb

#### Risotto bianco

riso carnaroli	70 g
brodo di vitello	180 g
grana padano	3 g
vino bianco	10 g
cipolla	5 g
sale	qb
olio extravergine bio	5 g

#### Risotto alla milanese

riso carnaroli	70 g
brodo di vitello	180 g
grana padano	3 g
vino bianco	10 g
zafferano	0,1 g
cipolla	5 g
sale	qb
olio extravergine bio	5 g

#### Insalata di riso

riso carnaroli	70 g
prosciutto cotto	20 g
mozzarella a cubetti	25 g
piselli primavera	10 g
carote a vapore	10 g
olio extravergine bio	5 g
sale	qb

#### Pasta integrale in insalata

pasta integrale corta	70 g
pomodori datterini	20 g
mozzarella a cubetti	20 g
olio extravergine bio	5 g
basilico fresco	qb
sale	qb

VALUTATO IN DATA 02/04/2024

Dr. ssa Marina ...  
Dirigente Medico U.O. IAN  
ASL VARESE

### Insalata di farro

farro	40 g
prosciutto cotto	20 g
mozzarella a cubetti	10 g
piselli primavera	10 g
carote a vapore	10 g
olio extravergine bio	5 g
sale	qb

### Passato di verdura

cereali	35 g
(farro, orzo, pasta integrale)	
verdura fresca	40 g
(cipolle, pomodori, broccoli, verza, sedano, carota, zucchine, porro)	
patate	30 g
pelati	35 g
olio extravergine bio	5 g
sale	qb

### Passato di legumi

cereali	35 g
(farro, orzo, pasta integrale)	
verdura fresca	20 g
(cipolle, pomodori)	
legumi	40 g
(ceci, fagioli borlotti, fagiolini, lenticchie, piselli)	
patate	10 g
pelati	35 g
olio extravergine bio	5 g
sale	qb

### Gnocchi di patate

patate pulite	110 g
farina grano tenero "00"	30 g
pelati	70 g
misto per soffritto	5 g
basilico	qb
sale	qb
olio extravergine bio	5 g

### Pasta al ragù

pasta grano duro	70 g
carne trita di manzo	50 g
misto per soffritto	5 g
vino bianco	5 g
pelati	50 g
olio extravergine bio	5 g
grana padano	5 g
sale	qb

### Pasta al ragù di verdure

pasta grano duro	70 g
verdure brasate	50 g
(melanzane, zucchine, cipolla)	
misto per soffritto	5 g

VALUTATO E VALIDATO IN DATA 02/04/2024

Dr. ssa [signature]  
Dirigente Medico  
ASL VARESE

vino bianco	5 g
pelati	50 g
olio extravergine bio	5 g
grana padano	5 g
sale	qb

#### Pasta al pomodoro

pasta grano duro	70 g
misto per soffritto	5 g
pelati	50 g
olio extravergine bio	5 g
basilico	qb
sale	qb

#### Pasta integrale al pomodoro

pasta integrale	70 g
di grano duro	
misto per soffritto	5 g
pelati	50 g
olio extravergine bio	5 g
basilico	qb
sale	qb

#### Pasta integrale al grana

pasta integrale	70 g
di grano duro	
grana padano	4 g
olio extravergine bio	5 g
basilico	qb
sale	qb

#### Riso al pomodoro

riso parboiled bio	70 g
pelati	50 g
misto per soffritto	55 g
basilico	qb
sale	qb
olio extravergine bio	5 g

#### Polenta bruscite e formaggio

farina per polenta	70 g
trita di manzo	25 g
fontina dolce dop	25 g
pelati	50 g
misto soffritto	5 g
olio extravergine bio	5 g
semi finocchio	qb
sale	qb

#### Pasta integrale alla ricotta fresca

pasta integr. grano duro	70 g
ricotta	20 g
olio extravergine bio	5 g
basilico	qb
sale	qb

VAUTATO È VAUTATO IN DATA 02/04/2014

Dr. SSA BARBARA BIANCHI  
Direttore Medico D.O. IAN  
ASL VARESE

### Pasta al pesto

pasta grano duro 70 g  
pesto alla genovese 16 g  
(basilico, grana padano,  
pecorino romano, pinoli)  
sale qb

### Lasagne al ragù

Sfoglia fresca all'uovo  
di grano duro 90 g  
carne trita di manzo 50 g  
misto per soffritto 5 g  
vino bianco 10 g  
pelati 50 g  
besciamella 30 g  
(farina 00, latte fresco,  
burro, noce moscata, sale)  
olio extravergine bio 5 g  
grana padano 5 g  
sale qb

### Lasagne vegetariiane

Sfoglia fresca all'uovo  
di grano duro 90 g  
verdure brasate 50 g  
(melanzane, zucchine, cipolla)  
misto per soffritto 5 g  
vino bianco 10 g  
pelati 50 g  
besciamella 30 g  
(farina 00, latte fresco,  
burro, noce moscata, sale)  
olio extravergine bio 5 g  
grana padano 5 g  
sale qb

### Gnocchi alla romana

Semola di grano duro 50 g  
latte P.S. UHT 150 g  
uova 10 g  
grana 5 g  
sale qb

### Ravioli di magro al sugo

pasta grano duro 70 g  
ricotta 25 g  
spinaci 25 g  
pelati 50 g  
misto per soffritto 5 g  
grana padano 5 g  
olio extravergine bio 5 g  
basilico qb  
noce moscata qb  
sale qb

VA LUNATO E VA LUNATO IN DATA 02/04/2024

Diretta MARIANA BIANCHI  
Dirigente Medico U.O. IAN  
A.S.L. MARESE

## RICETTE SECONDI PIATTI

### Affettati

prosciutto cotto nazionale 40 g  
prosciutto crudo di Parma 40 g  
bresaola punta d'anca 40 g (alternativa)

### Fuselli di pollo al forno

Sovraccoscia di pollo 60 g  
(con osso)  
misto per soffritto 5 g  
vino bianco 5 g  
aromi qb  
sale qb

### Bistecca panata (la panatura viene effettuata con pan grattato e uova fresche il giorno stesso della consegna)

bistecca di vitello 50 g  
uova 10 g  
pan grattato 10 g  
olio extravergine bio 5 g  
sale qb

### Spiedini di carne

tranci di tacchino 15 g  
tranci di pollo 20 g  
zucchine a rondelle 15 g  
trancio di peperone 5 g  
vino bianco 5 g  
sale qb

### Medaglioni di verdura

broccoli o spinaci 60 g  
zucchine 30 g  
verze o carote 20 g  
uova 50 g  
grana padano 5 g  
olio extravergine bio 5 g  
sale qb

### Scaloppine al limone

bistecca di pollo 50 g  
succo limone fresco 10 g  
olio extravergine bio 5 g  
sale qb

### Caprese

pomodori ramati freschi 90 g  
mozzarella bio 50 g  
olio extravergine bio 5 g  
aromi qb

VALUTATO E CALcolato IN DATA 02/04/2014  
DIRETTORE  
L. VENTURA  
ASL



### Hamburger di manzo

carne di manzo fresca trita 50g  
olio extravergine bio 5 g  
aromi qb  
sale qb

### Arrosto a fette

lonza maiale 50 g  
(o noce di vitello o arrosto di pollo)  
vino bianco 5 g  
aromi qb  
sale qb  
olio extravergine bio 5 g

### Pesce a vapore

trota, platessa, nasello 60 g  
o merluzzo  
vino bianco 5 g  
scorza di limone n.t. qb  
olio extravergine di oliva bio 3 g  
sale qb

### Pesce impanato (la panatura viene effettuata con pan grattato e uova fresche il giorno stesso della consegna)

trota, platessa, nasello 60 g  
o merluzzo  
uova 10 g  
pan grattato 10 g  
olio extravergine di oliva bio 3 g  
sale qb

### CONTORNI A ROTAZIONE

#### Patate (130 g)

patate a vapore  
puré di patate

#### Verdure cotte (130 g)

zucchine a vapore  
spinaci a vapore  
cavolfiori a vapore  
carote a vapore  
verze e carote saltate

#### Verdure crude (90 g)

insalata mista  
pomodori  
finocchi tagliati  
carote

#### Legumi (come contorni almeno 1 volta a settimana)

piselli in umido (250 g)  
fagiolini in umido (120 g)  
fagioli borlotti freschi (150 g)  
lenticchie in umido (a secco 50 g, misto soffritto 15 g, brodo di manzo qb, marsala secco 5 g, sale qb)

DI. 2021  
Dinamica  
ASTEVARESE

VALIDATO E VALENTATO IN DATA 02/04/2024

## FRUTTA FRESCA

mele, pere, arance, mandaranci, kiwi, banane, pesche, albicocche, fragole, anguria, melone, uva, prugne dove possibile di stagione, a km zero e da agricoltura biologica

## NOTE

### GRAMMATURE A CRUDO

riso e pasta 70 g X PZ.  
carne 50 g X PZ.  
cereali per brodi 40 g X PZ.  
pesce 60 g X PZ.  
grana 5 g X PZ.  
formaggio fresco 50 g X PZ.  
formaggio stagionato 40 g X PZ.  
affettati 40 g X PZ

A pasto verrà servito pane senza condimenti aggiunti e in alternativa pane integrale 1 volta alla settimana (50 g)

Le verdure di minestre e passati dove possibile sono fresche, non congelate e/o essiccate.

Il succo di limone è ottenuto da spremitura di frutto fresco solo al momento dell'utilizzo.

Il brodo utilizzato è di nostra produzione ed è ottenuto da bollitura di basi alimentari in peso così distribuito:

spezzatino di vitello	63%
cipolla	23%
carote	8%
sedano	6%
acqua senza alcuna aggiunta di sale.	

Il preparato per gnocchi è di nostra produzione e consiste in:

patate al netto degli scarti	1000 g
Moccagatta farina "00" di grano tenero	300 g

L'impasto per pizza è di nostra produzione e consiste in:

Moccagatta farina "00" di grano tenero	1000 g
acqua	525 g
olio extravergine	5 g
lievito	5 g
sale	5 g

Lievitazione 24 ore a 4°C

Il purè di patate è di nostra produzione e consiste in:

patate cotte a vapore	130 g
latte parzialmente scremato U.H.T.	17 g
burro	4 g
sale	1 g

Alleghiamo scheda tecnica farina "00" di grano tenero Moccagatta utilizzata.  
Alleghiamo scheda tecnica pane prodotto da Panificio Giombelli

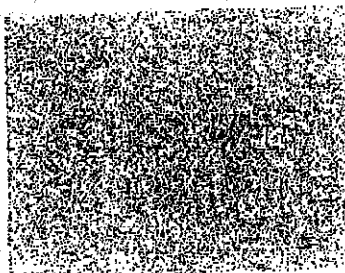
Il dosaggio dei condimenti per i contorni a crudo (olio extravergine e aceto di vino o mele) viene effettuato in refettorio.

E' VALIDATO IL DATA 02/04/2014

Dirigente Medico  
A. J. VARESE



**PANIFICIO GIOMBELLI di Giombelli Claudio**  
Via Mario Greppi 83  
Angera -VA-  
tel/fax 0331-930269  
P.I. 03367770124  
C.F. GMBCLD74A16A290L



Angera, 26/02/2014

Oggetto: Certificazione fornitura pane

Io Sottoscritto Giombelli Claudio nato ad Angera il 16 gennaio 1974 C.F. GMBCLD74A16A290L, in qualità di legale rappresentante della ditta Panificio Giombelli di Giombelli Claudio con sede in Angera in Via Mario Greppi, 83 P.I. 03367770124 - C.F. GMBCLD74A16A290L

**CERTIFICA**

che nel pane fornito alla ditta F.lli Del Torchio di Del Torchio Andrea & C., con sede in Angera in Via Mario Greppi 67 P.I. 02411680123:

- le materie prime utilizzate nel processo produttivo sono di origine certificata e geneticamente non modificate;
- viene utilizzato un quantitativo di sale pari a 1,6% sul totale della farina, anziché del 2% (20% meno) come da direttive europee;
- non sono presenti grassi aggiunti.

Ricetta di preparazione:

**- Pane Tipo "00" Snack**

Ingredienti: farina di grano tenero "00", acqua, lievito, sale, farina di frumento maltato, E 472.

**- Pane Tipo integrale**

Ingredienti: farina di grano tenero "00" integrale, farina di grano tenero "00", acqua, lievito, sale, E 472..

Distinti Saluti

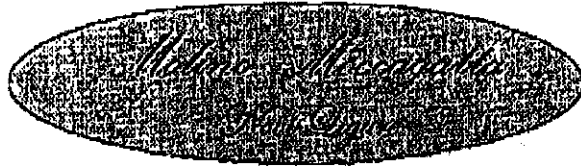
Panificio Giombelli

Claudio Giombelli

  
**PANIFICIO GIOMBELLI**  
DI GIOMBELLI CLAUDIO  
Via Mario Greppi 83-21021 ANGERA (VA)  
Tel./Fax 0331.930.269  
Cod. Fisc. GMB CLD 74A16 A290L  
Partita IVA 03367770124

DISCIPLINA REGIONALE  
DIREZIONE REGIONALE D.O.C. PAN  
ASL VARESE

VALUTATO E VALUTATO IN DATA 02/04/2014



**1.5 Farina tipo S** **SCHEDA TECNICA**

- **UTILIZZO:** **FARINA DI FORZA ADATTA PER BIGHE LUNGHE, PANI SOFFIATI, CIARTE POLESANE.**
- **CONFEZIONAMENTO:** **SACCO BIANCO SCRITTE MARRONI**  
**CODICE INTERNO: SOFFIATO**

CARATTERISTICHE CHIMICHE				
UMIDITA'		13,50 % max.		Termobilacin Bhulor
CENERI	% S/S	TIPO 0	TIPO 00	Iso 2171
		0,60 max	0,55 max	
PROTEINE	% S/S	14-15		Instalab
GLUTINE	% S/S	13-14		Uni 10275

CARATTERISTICHE REOLOGICHE		
ALVEOGRAMMA DI CHOPIN	380-430	W
ALVEOGRAMMA DI CHOPIN	0,50-0,60	P/L
FARINOGRAMMA DI BRABENDER	15-16	Min. stabilita
FARINOGRAMMA DI BRABENDER	58-60	% H <sub>2</sub> O assorbimento
FARINOGRAMMA DI BRABENDER	60-70	Indice valorimetrico
FALLING NUMBER	300 min.	AACC 56-81B

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:	
CARICA BATTERICA TOTALE	<80.000 UFC/g (NF V04-S1)
ESCHERICHIA COLI	ASSENTE UFC/g (NMKL 147)
SALMONELLA SPP	ASSENTE / 25 g (TM 43 su VIDA9)
LISTERIA MONOCYTOGENES	ASSENTE / 25 g (TM 43 CCFRA su VIDA9)
BACILLUS CEREUS	<100 UFC/g (NF XP V04-058)
MUFFE	<1.000 UFC/g (XP V04-058)

CARATTERISTICHE IGIENICOSANITARIE	
RESIDUI ANTIPARASSITARI:	NEI LIMITI DI LEGGE (D.M. 09/08/1995) MET 1159 HLP/CD-DAD-FLD
PILTH TEST (residui di insetto)	<50 u./50 GRAMMI (AOAC 972.32)
PILTH TEST polt di roditori	assenti in 50 GRAMMI

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE:	
COLORE ODORE E SAPORE TIPICI DEL PRODOTTO BEN CONSERVATO	

CARATTERISTICHE AGGIUNTIVE:	
ASSENZA DI CONSERVANTI	
PRODOTTO NON TRATTATO TERMICAMENTE	
EVENTUALI COADIUVANTI AGGIUNTI DICHIARATI SULLA CONFEZIONE	

VA LUTATO E VA LUTATO IN DATA 02/09/2014

DRESSE S. ALBERTO BIANCHI  
 Dirigente Tecnico I.C.O. IAN  
 ASL. VARESE