

**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE**  
**EMILIA-ROMAGNA**  
Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza

**Dipartimento di Sanità Pubblica**  
**Programma di Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria**  
**U.O. Igiene degli alimenti e nutrizione**

Alla cortese attenzione  
del Sig. Sindaco  
dell'Assessore alla Pubblica Istruzione  
e del Responsabile Servizio Mensa scolastica  
di tutti i Comuni della Provincia di Piacenza

Oggetto: aggiornamento indicazioni relative all'applicazione di variazioni nel menù scolastico

Si aggiornano e integrano le indicazioni già fornite negli anni scorsi:

#### PRIMI PIATTI

- E' possibile sostituire le verdure previste come condimento per i primi piatti (anche il pesto) con altri ortaggi di stagione, garantendo comunque la varietà delle scelte nel mese; tali condimenti a base di verdure devono essere preparati in giornata, a partire da materie prime fresche;
- E' possibile sostituire le spezie o i condimenti previsti per i primi piatti (ad es. lo zafferano) con ortaggi di stagione, garantendo comunque la varietà delle scelte nel mese;
- In particolare rispetto alla pasta integrale, al fine di incentivarne il consumo, si consiglia di provare a proporla in diversi formati (fusilli, farfalle, penne, ...), soprattutto in caso di non sufficiente gradimento;
- I pisarei e fasò possono essere sostituiti da pasta e fagioli anche nelle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di I grado;
- Gli gnocchi e le chicche al pomodoro possono essere sostituiti dalla pasta al pomodoro anche nelle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di I grado;
- Si raccomanda di non escludere dal menù cereali quali l'orzo e il farro, proponendoli gradualmente e alternandoli al riso;
- Nelle scuole primarie e secondarie di primo grado è possibile sostituire la minestrina vegetale o la pastina in brodo con la pasta al pomodoro/olio.

#### CONTORNI DI VERDURA

- E' possibile sostituire le verdure previste e cambiare la loro presentazione (à la julienne, a bastoncino, ratatouille...), anche scambiando preparazioni crude con analoghe cotte (ad es. carote cotte al posto delle carote à la julienne), garantendo la varietà delle scelte nel mese, l'alternanza crudo/cotto e le specifiche precauzioni per scongiurare il rischio di soffocamento per i bambini del nido (evitare alimenti tondi o cilindrici, sfilacciati, appiccicosi o duri ad. es non servire carote à la julienne o crude a tocchetti; non servire insalata, verza o finocchi tagliati grossi, ecc);
- Si ribadisce che le verdure non devono essere sostituite con patate o legumi.

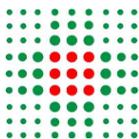
#### CONTORNO DI PATATE

- Le patate al forno potranno essere sostituite da patate lessate o dal purè di patate, preparato a partire dalla materia prima fresca (no purè di patate in fiocchi).

**Il responsabile del procedimento: Dario Signorelli**  
File:

**U.O. Igiene degli alimenti e nutrizione –**  
**Direttore: Dott. Giorgio Gatti**  
Piazzale Milano 2 – 29100 Piacenza  
T. +39.0523.317939 – Fax. +39.0523.317927  
e.mail : [g.gatti@ausl.pc.it](mailto:g.gatti@ausl.pc.it) – [www.ausl.pc.it](http://www.ausl.pc.it)

**Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza**  
Sede legale: via Anguissola n.15 – 29121 Piacenza  
T. +39.0523.301111 – F. +39.0523.301111  
Codice fiscale 91002500337



#### LEGUMI

- Si raccomanda di attenersi quanto più possibile alle ricette allegate al menù: qualora però si presentassero problemi rilevanti rispetto all'accettabilità collettiva del piatto proposto, è possibile sostituire nelle preparazioni la tipologia di legume previsto, garantendo comunque la varietà delle scelte nel mese e l'alternanza dei diversi legumi (fagioli, ceci, lenticchie, piselli).

#### SECONDI PIATTI

- Rispetto ai condimenti dei secondi piatti, riferirsi a quanto riportato nel ricettario allegato, prediligendo comunque l'olio extravergine d'oliva (NON AGGIUNGERE burro, panna, strutto, margarine ecc...) o preparazioni a base di verdure; tali condimenti devono essere preparati in giornata;
- Si ribadisce che è possibile cucinare uno stesso prodotto in forme diverse da quelle previste (ad es. vitellone come tritato, spezzatino, arrosto; oppure pollo come scaloppine, bocconcini, cosce, sovracosce; pesce gratinato al posto del pesce cotto in umido; rotolo di frittata anziché frittata) secondo le esigenze specifiche, rispettando una giusta varietà delle preparazioni e i criteri di sicurezza alimentare;
- E' possibile sostituire tra loro categorie di carne, nel caso in cui possiedano caratteristiche nutrizionali simili (SI' tacchino con pollo, e viceversa; NO manzo al posto del vitellone); evitare l'utilizzo di lonza di maiale al nido;
- E' possibile sostituire tra di loro diverse tipologie di formaggio, a condizione che presentino analoghe caratteristiche (formaggi freschi con formaggi freschi, formaggi semi-stagionati con formaggi semi-stagionati, formaggi stagionati con formaggi stagionati), siano prodotte sempre e solo con latte pastorizzato e siano presentate rispettando le specifiche precauzioni per scongiurare il rischio di soffocamento per i bambini del nido (tagliate finemente e NO mozzarella);
- NON è possibile sostituire i secondi a base di legumi con altre preparazioni che non siano legumi, anche contenenti verdure.

#### PANE INTEGRALE

- Nel giorno in cui è previsto, è possibile somministrare pane NON integrale, garantendo però che il primo piatto servito sia invece a base di pasta integrale.

#### MERENDE

- E' possibile invertire i giorni di somministrazione delle diverse tipologie di merenda, prediligendo preparazioni di giornata e garantendo comunque la varietà delle scelte nel mese;
- E' possibile adottare anche per le scuole dell'infanzia, le proposte di merende pomeridiane indicate per i nidi (alternanza yogurt, latte e biscotti, pane e marmellata, ciambella, ecc con frutta fresca, garantendo però per quest'ultima una frequenza di almeno 3 volte alla settimana).

I menù dei diversi giorni della settimana possono essere scambiati tra di loro, ma solo integralmente e mantenendo comunque il menù settimanale (ad es. il menù del lunedì può essere applicato il mercoledì, e viceversa, o altre possibili combinazioni).

**Tutte le variazioni sopracitate possono essere applicate autonomamente e quindi non comunicate**, in quanto non apportano cambiamenti significativi dal punto di vista nutrizionale e non modificano sostanzialmente la varietà e l'alternanza dei piatti proposti dal menù in vigore.

Eventuali altre variazioni parziali invece dovranno essere comunicate e validate.

A disposizione per qualsiasi chiarimento, si porgono cordiali saluti.

X Il Gruppo Aziendale Ristorazione Scolastica  
(Dr. Dario Signorelli)

**LA PRESENTE COPIA E' CONFORME ALL'ORIGINALE DEPOSITATO.**  
**Elenco firme associate al file con impronta SHA1 (hex):**

**E1-19-4E-EE-A8-58-50-C3-99-2E-77-1B-18-80-1C-28-A1-D0-12-5B**

CADES 1 di 1 del 08/03/2024 15:24:47

Soggetto: DARIO SIGNORELLI

S.N. Certificato: 8823C8AC

Validità certificato dal 02/09/2022 07:58:42 al 02/09/2025 07:58:42

Rilasciato da ArubaPEC EU Qualified Certificates CA G1, ArubaPEC S.p.A., IT

*Commento: firma con funzioni vicariali*

---