

**VERBALE COMMISSIONE MENSA COMUNALE
SEDUTA DEL 06/11/2018 ORE 17:15**

componente rappresentata	scuola	membro titolare	06/11/2018
Dirigente Scolastico	Ist. Comprensivo	MADALOSSO PATRIZIA delegata	A
Rappresentante del Personale ATA (Ass.te Amm.vo)	Ist. Comprensivo	-	
Docente referente dei progetti di educazione alimentare		-	
Docenti	dell'infanzia M. Poppins	PETTE' LETIZIA	P
	primaria L.Da Vinci	COSTANTINO TOMMASO	P
	primaria G. Pascoli	BENFATTO IONELLA	P
	primaria R. Agazzi	SARANITI GIOVANNA	P
	media M. Buonarroto centrale	REANI ELISA	P
	media M. Buonarroto succursale	REANI ELISA	P
Genitori	dell'infanzia M. Poppins	SALTARIN MATTEO	P
	primaria L. Da Vinci	ZISA DARIO	P
	primaria G. Pascoli	SPIEZIA MARTA	P
	primaria R. Agazzi	VOLTAN MICHELA	P
	media M. Buonarroto centrale	BADA SAMUELA	G
	media M. Buonarroto succursale	-	-

AMMINISTRAZIONE COMUNALE

Sindaco o Assessore delegato:	DONI SABRINA	P
Capo Area Socio-Culturale:	SAVASTANO LUCA	P

U
COMUNE DI RUBANO
Protocollo Generale
COPIA CONFORME ALL'ORIGINALE DIGITALE
Protocollo N. 0026989/2018 del 20/11/2018
Firmatario: SABRINA DONI

Responsabile procedimento:	BORDACCHINI MILENA	P
SIAN Servizio Igiene Alimenti Nutrizione - U.L.S.S. Padova		
tel. 049/821.43.29 - fax 049/821.42.15		
TESSARI STEFANIA - Padova - via Scrovegni, 14		
CAMST scarl		
tel. 049/76.71.95 - fax 049/76.70.58		
Direttore Centro Cottura Padova:	BALDON ILARIO	P
Dietista Centro Cottura Padova:	ALICE CITTON	P
Partecipano anche: La resp. comm.le di area:	MAZZUCATO LUCIA	P
Tecnologa dietista di CAMST	BAGGIO SARA	P

Ordine del giorno:

- 1.Valutazione e monitoraggio del servizio mensa;
- 2.Varie ed eventuali.

Il Sindaco dà il benvenuto ai presenti.

Con il supporto della dr.ssa Tessari, la commissione mensa vaglia i menù di tutte le scuole e decide di apportare alcune modifiche e di approvare, quindi, i nuovi menù allegati.

Le modifiche sono state apportate in quanto i membri della commissione hanno evidenziato in particolare che:

Scuola dell'infanzia:

1. le lenticchie rosse decorticate non piacciono, per cui vengono sostituite con un piatto unico di pasta e fagioli cremosa;

Scuole primarie:

1. secondo la dr.ssa Tessari nella prima settimana c'è troppo spesso il pollo, per cui viene introdotto una volta il tacchino ed una volta il grana a cubetti;
2. la frittata è poco saporita (CAMST ha spiegato che, per policy aziendale, non è possibile usare uova in guscio) per cui si decide di introdurre due volte le omelette, una con un poco di prosciutto julienne e l'altra con grana e zucca (*);
3. viene sperimentato una volta nelle 5 settimane il finocchio al vapore, verdura di stagione assente nel menù;
4. reintrodotta la sovracoscia di pollo che piaceva tanto, abbinandola al purè;
5. le lenticchie rosse decorticate che all'inizio non piacevano molto, ora risultano apprezzate anche perchè migliorata la ricetta;

Secondaria di primo grado:

1. la minestra di riso e patate, poco gradita, viene sostituita con riso e piselli e conseguentemente introdotta un passato di verdure con crostini (solo alla Buonarroti centrale);
2. alla Buonarroti succursale, viene spostato il pesce per non offrirlo due volte di seguito;
3. viene reintrodotta lo spezzatino, molto gradito, al posto delle polpette (scambio di carne rossa);

In generale:

- nel riso col sugo alla zucca, CAMST aumenterà la quantità di zucca (rotonda verde) e diminuirà la quantità di latticini;
- aumentata la frequenza del cavolfiore, verdura di stagione, al posto delle zucchine che non lo sono e risultano poco gradite;
- tolti una volta gli spinaci e aggiunta la zucca tonde verde cotta a cubetti al forno;
- il fish cake, poco gradito nel gusto, ma apprezzato per l'idea, sarà migliorato come ricetta ed in cottura;
- secondo la dr.ssa Tessari c'è troppa frequenza di pietanze con sugo di pomodoro, per cui vengono introdotti alcuni sughi bianchi (es: gnocchi burro e salvia, piselli al tegame brasati senza sugo);
- inserita una fettina di limone a parte con il filetto di platessa;
- introdotta una volta la pasta semi-integrale, alla mammarosa, come sperimentazione;
- introdotte seppioline con piselli (esclusa Buonarroti succursale);
- la tortina ciliegia/mirtillo risulta troppo dolce, per cui viene sostituita con il gradito panino al latte;
- vengono cambiati degli abbinamenti tra le giornate e all'interno delle stesse, alcuni per scelta migliorativa di appetibilità, altri su indicazione nutrizionale della dr.ssa Tessari.

La dr.ssa Tessari chiede di variare ed indicare specificatamente in tutti i menù i formati di pasta utilizzati (es: penne, eliche, pipe,...).

L'acqua sarà fatta decantare prima nelle caraffe dalle addette CAMST, in modo da far evaporare il cloro.

Il Sindaco ringrazia i partecipanti.

Alle 18.45 termina la riunione.

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE
Dr. Milena Bordacchini

IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE
Dr. Sabrina Doni

(*) i cuochi di CAMST hanno evidenziato che la preparazione delle crespelle zucca e grana è problematica a livello produttivo se inserita il lunedì come ipotizzato in commissione mensa, per cui sono state invertire le due giornate della 1° settimana lunedì-mercoledì, così da non modificare il menù delle scuole medie e mantenere la pasta il martedì.

CAMST ha comunicato che tutte le modifiche partiranno dal lunedì della 1^ settimana.

SCUOLA MATERNA MARY POPPINS



**MENU' MODIFICATO SECONDO LE INDICAZIONI DELLA COMMISSIONE MENSA
DEL 6 NOVEMBRE 2018**

1^LUNEDI'	Fette biscottate + marmellata	Crema di ortaggi con crostini	Petto di pollo alla pizzaiola	Carote lesse - insalata	Frutta	Pane
1^MARTEDI'	Banana	Penne semi - integrali alla mammarosa	Grana cubetto	Fagiolini all'olio - finocchio julienne	Banana	Pane
1^MERCOLEDI'	Yogurt 2 gusti	Brodo vegetale con pastina	Crespelle zucca e grana	Patate arrosto - insalata fresca	Frutta	Pane
1^GIOVEDI'	Crackers non salati	Sedani ai formaggi	Fil. di platessa al forno con fettina di limone	Zucca al forno - cappuccio julienne	Frutta	Pane
1^ VENERDI'	Panino al latte	Lasagne al forno	Affettato di tacchino (1/2 porzione)	Cavolfiori all'olio - carote julienne	Frutta	Pane
2^LUNEDI'	Camilla	Risi e bisi	Fil. Merluzzo al forno	Cavolfiori all'olio - insalata	Frutta	Pane
2^MARTEDI'	Budino alla vaniglia	Spaghetti al ragù di manzo	Mozzarella bocconcini	Carote lesse - cappuccio julienne	Banana	Pane
2^MERCOLEDI'	Crackers non salati	PIATTO UNICO: Crema di pasta e fagioli - Grana cubetto*		Patate lesse - insalata fresca	Frutta	Pane
2^GIOVEDI'	Yogurt 2 gusti	Crema di carote con pasta	Arrosto di tacchino alla salvia	Bieta all'olio - finocchio julienne	Frutta	Pane
2^ VENERDI'	Banana	Pizza margherita	Prosciutto cotto naturale	Cavolfiori all'olio - carote julienne	Frutta	Pane
3^LUNEDI'	Pavesini	Riso al pomodoro	Fil. di platessa al forno con fettina di limone	Piselli all'olio - cappuccio julienne	Frutta	Pane
3^MARTEDI'	Panino al latte	PIATTO UNICO: Minestra di pasta e fagioli - Grana cubetto*		Carote lesse - insalata	Frutta	Pane
3^MERCOLEDI'	Yogurt 2 gusti	Crema d'orzo e ortaggi con pastina	Mozzarella bocconcini	Patate al forno	Frutta	Pane
3^GIOVEDI'	Pavesini	Fusilli all'olio extra vergine di oliva	Piselli brasati	Carote all'olio - insalata	Banana	Pane
3^ VENERDI'	Panino al cioccolato	Passato di verdure con pasta	Spezzatino di manzo	Polenta di mais - finocchio julienne	Frutta	Pane
4^LUNEDI'	Fette biscottate + marmellata	Minestra di pasta e fagioli	Frittata con prosciutto cotto	Cavolfiori all'olio - cappuccio julienne	Frutta	Pane
4^MARTEDI'	Panino con gocce di cioccolato	Gnocchi al pomodoro	Straccetti di pollo	Bieta all'olio - carote julienne	Banana	Pane
4^MERCOLEDI'	Yogurt 2 gusti	Brodo vegetale con pastina	Polpette di manzo in umido	Fagiolini all'olio - finocchio julienne	Frutta	Pane
4^GIOVEDI'	Crackers non salati	Farfalle al pomodoro	Formaggio Asiago	Carote lesse - insalata	Banana	Pane
4^ VENERDI'	Budino alla vaniglia	Riso con sugo alla zucca	Seppioline in umido con piselli	Finocchio al vapore - carote julienne	Frutta	Pane
5^LUNEDI'	Camilla	Minestra di riso e zucchine	Filetto di nasello al forno	Patate lesse - insalata fresca	Frutta	Pane
5^MARTEDI'	Fette biscottate + marmellata	Pizza margherita	Formaggio robiola	Fagiolini all'olio - cappuccio julienne	Banana	Pane
5^MERCOLEDI'	Crackers non salati	Fusilli al pesto	Petto di pollo alla piastra	Pure' di patate	Frutta	Pane
5^GIOVEDI'	Yogurt 2 gusti	Cappelletti ai formaggi all'olio	Hamburger di manzo al rosmarino	Spinaci - carote julienne	Frutta	Pane
5^ VENERDI'	Banana	Risi e bisi	Frittata al forno	Carote lesse - insalata	Frutta	Pane

NELL'ELABORAZIONE DEI MENU' VERRANNO INSERITI:

PRODOTTI BIOLOGICI: VERDURA FRESCA, FRUTTA FRESCA, CARNE BOVINA, CARNE SUINA, CARNE AVICUNICOLA, PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO, RISO, PASSATA DI POMODORO, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, LEGUMI SECCHI, VERDURE SURGELATE

PRODOTTI TIPICI DOP - IGP: PRODOTTI LATTIERO CASEARI A PASTA MOLLE E FILATA, A PASTA DURA, PARMIGIANO REGGIANO, GRANA PADANO

PRODOTTI DEL MERCATO EQUO SOLIDALE: BANANE

* LA PORZIONE DI GRANA A CUBETTO VERRA' SERVITA COME INTEGRAZIONE AI BAMBINI CHE NON MANGERANNO IL PIATTO UNICO PREVISTO.

PER LA PRODUZIONE DEI PASTI SARA' UTILIZZATO IL 90% DI PRODOTTI A KM 0 E DI PROVENIENZA LOCALE O REGIONALE E/O DI FILERA CORTA



SCUOLE ELEMENTARI DA VINCI DI RUBANO - AGAZZI DI VILLAGUATTERA - PASCOLI DI RUBANO



MENU' MODIFICATO SECONDO LE INDICAZIONI DELLA COMMISSIONE MENSA
DEL 6 NOVEMBRE 2018



1^LUNEDI'	Fette bisc. + Marmellata	Crema di ortaggi con crostini	Petto di pollo alla pizzaiola	Carote lesse - insalata	Frutta	Pane
1^MARTEDI'	Frutta	Penne semi - integrali alla mammarosa	Grana cubetto	Fagiolini all'olio - finocchio julienne	Banana	Pane
1^MERCOLEDI'	Yogurt 2 gusti	Brodo vegetale con pastina	Crespelle zucca e grana	Patate arrosto - insalata fresca	Frutta	Pane
1^GIOVEDI'	Crackers non salati	Sedani ai formaggi	Fish - cake gratin	Zucca al forno - cappuccio julienne	Macedonia	Pane
1^ VENERDI'	Panino al latte	Lasagne al forno	Affettato di tacchino (1/2 porzione)	Cavolfiori all'olio - Carote julienne	Frutta	Pane
2^LUNEDI'	Camilla	Risi e bisi	Fil. Merluzzo al forno	Cavolfiori all'olio - insalata	Frutta	Pane
2^MARTEDI'	Frutta	Spaghetti al ragù di manzo	Mozzarella bocconcini	Carote lesse - cappuccio julienne	Banana	Pane
2^MERCOLEDI'	Crackers non salati	Passato di verdure con crostini	Bistecca di manzo alla pizzaiola	Patate lesse - insalata fresca	Frutta	Pane
2^GIOVEDI'	Yogurt 2 gusti	Gnocchi al burro e salvia	Arrosto di tacchino alla salvia	Bieta all'olio - finocchio julienne	Frutta	Pane
2^ VENERDI'	Banana	Pizza margherita	Piselli brasati	Cavolfiori all'olio - carote julienne	Frutta	Pane
3^LUNEDI'	Pavesini	Ravioloni ricotta e spinaci all'olio	Fil. di platessa al forno con fettina di limone	Piselli all'olio - cappuccio julienne	Frutta	Pane
3^MARTEDI'	Panino al latte	Lasagne al forno	Affettato di tacchino (1/2 porzione)	Carote lesse - Insalata	Frutta	Pane
3^MERCOLEDI'	Yogurt 2 gusti	Crema d'orzo e ortaggi con pastina	Mozzarella bocconcini	Patate al forno	Macedonia	Pane
3^GIOVEDI'	Pavesini	Fusilli al pomodoro e olive	Lenticchie rosse in umido	Carote julienne - Cavolfiori all'olio	Banana	Pane
3^ VENERDI'	Panino al latte	Passato di verdure con pasta	Spezzatino di manzo	Polenta - Finocchio julienne	Frutta	Pane
4^LUNEDI'	Fette bisc.+Marmellata	Minestra di pasta e fagioli	Frittata con prosciutto cotto	Cavolfiori all'olio - cappuccio julienne	Frutta	Pane
4^MARTEDI'	Panino con gocce di cioccolato	Gnocchi al pomodoro	Straccetti di pollo	Bieta all'olio - carote julienne	Banana	Pane
4^MERCOLEDI'	Yogurt 2 gusti	Sedani ai formaggi	Polpette di manzo in umido	Fagiolini all'olio - finocchio julienne	Frutta	Pane
4^GIOVEDI'	Crackers non salati	Farfalle alle verdure	Lenticchie rosse decorticate	Carote lesse - insalata	Banana	Pane
4^ VENERDI'	Budino al cacao	Riso con sugo alla zucca	Seppioline in umido con piselli	Finocchio al vapore - carote julienne	Frutta	Pane
5^LUNEDI'	Camilla	Minestra di riso e zucchine	Formaggio robiola	Patate lesse - insalata fresca	Macedonia	Pane
5^MARTEDI'	Frutta	Pizza margherita	Tonno all'olio di oliva	Fagiolini all'olio - cappuccio julienne	Banana	Pane
5^MERCOLEDI'	Crackers non salati	Fusilli al pesto	Coscia di pollo al forno	Purè di patate	Frutta	Pane
5^GIOVEDI'	Yogurt 2 gusti	Cappelletti ai formaggi all'olio	Hamburger di manzo alla pizzaiola	Spinaci - carote julienne	Frutta	Pane
5^ VENERDI'	Banana	Risi e bisi	Frittata al forno	Carote lesse - insalata	Frutta	Pane

NELL'ELABORAZIONE DEI MENU' VERRANNO INSERITI:

PRODOTTI BIOLOGICI: VERDURA FRESCA, FRUTTA FRESCA, CARNE BOVINA, CARNE SUINA, CARNE AVICUNICOLA, PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO, RISO, PASSATA DI POMODORO, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, LEGUMI SECCHI, VERDURE SURGELATE

PRODOTTI TIPICI DOP - IGP: PRODOTTI LATTIERO CASEARI A PASTA MOLLE E FILATA, A PASTA DURA, PARMIGIANO REGGIANO, GRANA PADANO

PRODOTTI DEL MERCATO EQUO SOLIDALE: BANANE

PER LA PRODUZIONE DEI PASTI SARA' UTILIZZATO IL 90% DI PRODOTTI A KM 0 E DI PROVENIENZA LOCALE O REGIONALE E/O DI FILERA CORTA



SCUOLA MEDIA BUONARROTI CENTRALE - VIALE PO



**MENU' MODIFICATO SECONDO LE INDICAZIONI DELLA COMMISSIONE MENSA
DEL 6 NOVEMBRE 2018**



1^LUNEDI'	Fette bisc. + Marmellata	Crema di ortaggi con riso	Petto di pollo alla pizzaiola	Carote lesse - Insalata fresca	Frutta	Pane
1^MARTEDI'	Frutta	Penne semi-integrali alla mammarosa	Formaggio Asiago	Carote julienne - finocchio julienne	Banana	Pane
1^MERCOLEDI'	Yogurt da bere	Brodo vegetale con pastina	Crespelle zucca e grana	Patate arrosto	Frutta	Pane
1^GIOVEDI'	Crackers non salati	Pizza Margherita	Filetto di platessa al forno con fettina di limone	Zucca al forno - cappuccio julienne	Macedonia	Pane
1^ VENERDI'	Panino al latte	Lasagne al forno	Affettato di tacchino (1/2 porzione)	Cavolfiori all'olio - Carote julienne	Frutta	Pane
2^LUNEDI'	Camilla	Risi e bisi	Bastoncini di merluzzo non prefritti	Cavolfiori all'olio - insalata	Frutta	Pane
2^MARTEDI'	Frutta	Spaghetti al ragù di manzo	Mozzarella bocconcini	Carote lesse - cappuccio julienne	Banana	Pane
2^MERCOLEDI'	Crackers non salati	Passato di verdure con crostini	Bistecca di manzo alla pizzaiola	Patate lesse	Frutta	Pane
2^GIOVEDI'	Yogurt da bere	Gnocchi al burro e salvia	Arrosto di tacchino alla salvia	Finocchio julienne -insalata fresca	Frutta	Pane
2^ VENERDI'	Banana	Pizza margherita	Piselli brasati	Cavolfiori all'olio - carote julienne	Frutta	Pane
3^LUNEDI'	Pavesini	Ravioli ricotta e spinaci all'olio	Filetto di platessa al forno con fettina di limone	Piselli all'olio - cappuccio julienne	Frutta	Pane
3^MARTEDI'	Panino al latte	Lasagne al forno	Affettato di tacchino (1/2 porzione)	Carote lesse - Insalata fresca	Frutta	Pane
3^MERCOLEDI'	Yogurt da bere	Crema d'orzo e ortaggi con pastina	Mozzarella bocconcini	Patate al forno	Macedonia	Pane
3^GIOVEDI'	Pavesini	Fusilli al pomodoro e olive	Scaloppina di maiale al latte	Cavolfiori all'olio	Banana	Pane
3^ VENERDI'	Panino con gocce di cioccolato	Passato di verdure con pasta	Spezzatino di manzo	Polenta - Finocchio julienne	Frutta	Pane
4^LUNEDI'	Fette bisc.+Marmellata	Minestra di pasta e fagioli	Frittata con prosciutto cotto	Cavolfiori all'olio - cappuccio julienne	Frutta	Pane
4^MARTEDI'	Panino al latte	Gnocchi al pomodoro	Straccetti di pollo	Insalata fresca - carote julienne	Banana	Pane
4^MERCOLEDI'	Yogurt da bere	Sedani ai formaggi	Lenticchie rosse decorticate	Fagiolini all'olio - finocchio julienne	Frutta	Pane
4^GIOVEDI'	Crackers non salati	Farfalle alle verdure	Spezzatino di manzo in umido	Carote lesse - insalata	Banana	Pane
4^ VENERDI'	Budino al cacao	Riso con sugo alla zucca	Seppioline in umido con piselli	Finocchio al vapore - carote julienne	Frutta	Pane
5^LUNEDI'	Camilla	Minestra di riso e zucchine	Formaggio robiola	Patate lesse - insalata fresca	Macedonia	Pane
5^MARTEDI'	Frutta	Pizza margherita	Tonno all'olio di oliva	Fagiolini all'olio - cappuccio julienne	Banana	Pane
5^MERCOLEDI'	Crackers non salati	Fusilli al pesto	Coscia di pollo al forno	Purè di patate	Frutta	Pane
5^GIOVEDI'	Yogurt da bere	Cappelletti ai formaggi all'olio	Hamburger di tacchino alla pizzaiola	Spinaci - carote julienne	Frutta	Pane
5^ VENERDI'	Banana	Risi e bisi	Frittata al forno	Carote lesse - insalata	Frutta	Pane

NELL'ELABORAZIONE DEI MENU' VERRANNO INSERITI:

PRODOTTI BIOLOGICI: VERDURA FRESCA, FRUTTA FRESCA, CARNE BOVINA, CARNE SUINA, CARNE AVICUNICOLA, PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO, RISO, PASSATA DI POMODORO, OLIO

EXTRAVERGINE DI OLIVA, LEGUMI SECCHI, VERDURE SURGELATE

PRODOTTI TIPICI DOP - IGP: PRODOTTI LATTIERO CASEARI A PASTA MOLLE E FILATA, A PASTA DURA, PARMIGIANO REGGIANO, GRANA PADANO

PRODOTTI DEL MERCATO EQUO SOLIDALE: BANANE

PER LA PRODUZIONE DEI PASTI SARA' UTILIZZATO IL 90% DI PRODOTTI A KM 0 E DI PROVENIENZA LOCALE O REGIONALE E/O DI FILERA CORTA



SCUOLA MEDIA BUONARROTI SUCCURSALE - VIA ROVIGO



**MENU' MODIFICATO SECONDO LE INDICAZIONI DELLA COMMISSIONE MENSA
DEL 6 NOVEMBRE 2018**



1^MARTEDI'	Fette biscottate + marmellata	Penne semi-integrali alla mammarosa	Asiago	Carote julienne - Finocchio julienne	Frutta	Pane
1^GIOVEDI'	Crackers non salati	Pizza Margherita	Prosciutto cotto	Zucca al forno - cappuccio julienne	Macedonia	Pane
2^MARTEDI'	Yogurt da bere	Spaghetti al ragù di manzo	Mozzarella bocconcini	Carote lesse - cappuccio julienne	Banana	Pane
2^GIOVEDI'	Budino al cacao	Gnocchi al burro e salvia	Arrostato di tacchino alla salvia	Finocchio julienne - insalata fresca	Frutta	Pane
3^MARTEDI'	Yogurt da bere	Lasagne al forno	Affettato di tacchino (1/2 porzione)	Insalata fresca - carote julienne	Macedonia	Pane
3^GIOVEDI'	Pavesini	Fusilli al pomodoro e olive	Scaloppina di maiale al latte	Cavolfiori all'olio	Frutta	Pane
4^MARTEDI'	Panino al latte	Gnocchi al pomodoro	Straccetti di pollo	Insalata fresca - carote julienne	Banana	Pane
4^GIOVEDI'	Pavesini	Farfalle alle verdure	Spezzatino di manzo in umido	Carote lesse - insalata	Frutta	Pane
5^MARTEDI'	Camilla	Pizza margherita	Tonno all'olio d'oliva	Fagiolini all'olio - cappuccio julienne	Banana	Pane
5^GIOVEDI'	Yogurt da bere	Cappelletti ai formaggi all'olio	Hamburger di tacchino alla pizzaiola	Spinaci - carote julienne	Frutta	Pane

NELL'ELABORAZIONE DEI MENU' VERRANNO INSERITI:

PRODOTTI BIOLOGICI: VERDURA FRESCA, FRUTTA FRESCA, CARNE BOVINA, CARNE SUINA, CARNE AVICUNICOLA, PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO, RISO, PASSATA DI POMODORO, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, LEGUMI SECCHI, VERDURE SURGELATE

PRODOTTI TIPICI DOP - IGP: PRODOTTI LATTIERO CASEARI A PASTA MOLLE E FILATA, A PASTA DURA, PARMIGIANO REGGIANO, GRANA PADANO

PRODOTTI DEL MERCATO EQUO SOLIDALE: BANANE

PER LA PRODUZIONE DEI PASTI SARA' UTILIZZATO IL 90% DI PRODOTTI A KM 0 E DI PROVENIENZA LOCALE O REGIONALE E/O DI FILERA CORTA

