

# 27 CONGRESSO NAZIONALE ANDID

Aliment... azione: Best practice e innovazione

Roma, 7/8 Maggio 2015



Servizi di ristorazione  
 per review: opportunità,  
 criticità e spunti di  
 riflessione

Dott.ssa Michela Carucci

Gruppo di lavoro ANDID Salute Pubblica  
 - Sottogruppo ristorazione collettiva 2014 - 2015

- Eleonora Vezzosi - Pistoia
- Valeria Troiano - Roma
- Valeria Pia Angellotti - Perugia
- Valentina Torsoli - Firenze
- Chiara Cecchetto - Verona
- Anna Laura Fantuzzi - Reggio Emilia
- Chiara Giannini - Modena
- Chiara Imperio - Milano
- Anna Maria Rauti - Cervia
- Michela Carucci - Empoli



Ai sensi dell'art. 3.3 del Regolamento applicativo  
 all'Accordo Stato-Regioni 05.11.2009, dichiaro che nei  
 ultimi due anni NON ho avuto alcun rapporto anche di  
 finanziamento con soggetti portatori di interessi  
 commerciali in campo sanitario

In fede, Michela Carucci

Gruppo di lavoro ANDID Salute Pubblica  
 - Sottogruppo ristorazione collettiva (GLRC)

Secondo stime della FAO, nel 2050 la popolazione mondiale  
 raggiungerà i 9,6 miliardi di persone, contribuendo ad  
 aumentare ulteriormente la richiesta globale di risorse naturali  
 necessarie per assicurare l'accesso di cibo (sicuro e salutare),  
 acqua (potabile) per tutti (FAO 2012)

Secondo stime della FAO, 850 milioni di persone sono ancora  
 affette da malnutrizione per difetto (11% della popolazione  
 mondiale)

<http://www.fao.org/hunger/en/>

# Obiettivi del Gruppo di lavoro ristorazione collettiva (GLRC)

Secondo stime della FAO, circa 1/3 del cibo prodotto per il consumo umano - approssimativamente 1.3 miliardi di tonnellate per anno - è sprecato e/o scartato. La riduzione degli sprechi e scarti alimentari è considerata, in questo momento, una strategia essenziale per garantire la sicurezza alimentare e ridurre l'impatto ambientale dei sistemi alimentari (FAO 2011)

L'edizione 2015 del *Global Risks Report* presentato al forum mondiale dell'economia tenutosi a Davos evidenzia come il cambiamento climatico e la perdita di biodiversità sono riconosciuti tra i rischi globali per lo sviluppo economico  
<http://reports.weforum.org/global-risks-2015/top-10-infographics/>

# Obiettivi del Gruppo di lavoro

Analizzare potenzialità, limiti, criticità e opportunità organizzative nei servizi di ristorazione collettiva  
Riflettere sulla necessità di rivedere i criteri presenti nei capitolati d'appalto, sulle modalità organizzative e gestionali del servizio, sugli standard e sugli indicatori sui quali concentrarsi per rivedere i programmi nutrizionali proposti nei diversi segmenti del servizio, e sul concetto di scarto-spreco-rifiuto

# Perché il settore della ristorazione collettiva pubblica è così importante?

Come evidenziato dai risultati di un'indagine commissionata all'Unione Europea, **ogni Stato membro spende circa il 16% del proprio PIL per gli approvvigionamenti pubblici di beni e servizi**

In Italia, nello specifico, **il settore della ristorazione collettiva ha un fatturato annuo di circa 6,74 miliardi di euro** (di cui il settore sanitario rappresenta il 34% e quello scolastico il 30%), dà impiego a **74.000 lavoratori, ed eroga annualmente 1.620 milioni di pasti** tra strutture sanitarie, scuole, aziende pubbliche e private, con **circa 5,5 milioni di pasti al giorno.**

# Obiettivi del Gruppo di lavoro

Analizzare il contributo professionale del Dietista in un momento in cui risulta inderogabile coniugare con maggiore incisività ed efficacia il settore della ristorazione collettiva al concetto di sostenibilità (ambientale, economica e sociale)  
Sollecitare attività di *campaign* e *advocacy* da parte dei dietisti sull'importanza di realizzare servizi di ristorazione complessivamente sostenibili

# Obiettivi del Gruppo di lavoro

In tale ottica, questo documento intende rappresentare in riferimento per la definizione di nuove e più attuali "politiche di lavoro" concretizzabili nelle diverse realtà territoriali che consentano di coniugare in maniera armonica e sinergica i bisogni, desideri, necessità, doveri, obblighi, di tutti i soggetti coinvolti nel settore (cittadini, aziende, esperti, amministrazioni pubbliche, organizzazioni sanitarie ecc.).

## Campi d'azione:

Ristorazione scolastica

Ristorazione ospedaliero-assistenziale

Ristorazione aziendale

Ristorazione penitenziaria)

# forward

Requisiti minimi dei servizi di ristorazione collettiva

Ristorazione 2.0

Garantire la sicurezza igienico-sanitaria del pasto

Garantire pasti equilibrati e sostenibili

Sicurezza nutrizionale

Valorizzare la situazione economica e produttiva del contesto locale

Valorizzare l'aspetto sociale e culturale del pasto

Valutare criticamente il possibile utilizzo di nuove tecnologie

Utilizzare in maniera efficiente le risorse economiche e umane

## Focus on:

Capitolati d'appalto

Monitoraggio e analisi dei rifiuti alimentari (spreco + scarto)

Riorganizzazione dei menù e dei dietetici alimentari

Pasto protetto

# 1) Capitolati d'appalto

## Panorama legislativo Europeo:

D. Lgs. **Libro Verde**: “Gli appalti pubblici nell’Unione Europea” (Commissione Europea, 1996)

**Green Public Procurement** - GPP: strumento cardine della P<sub>o</sub> Integrata dei Prodotti (Commissione Europea, 2003)

Direttive europee sugli appalti: **Direttiva 2004/18/CE**; **Direttiva 2004/17/CE**

**Piano d'azione europeo sul consumo e sulla produzione sostenibili e sulla politica industriale sostenibile**: target quantitativi, indicatori e sistemi di monitoraggio comuni a tutta l'UE. Obiettivo da conseguire entro il 2010 il 50% di acquisti “verdi”

# 1) Capitolati d'appalto

## Panorama legislativo Italiano:

**D. Lgs. 12 aprile 2006 n. 163 - Codice dei contratti pubblici**

Art. 2: possibilità di “subordinare il principio di economicità, a criteri ispirati da esigenze sociali, dalla tutela dell’ambiente e della salute e dalla promozione dello sviluppo sostenibile”

Art. 68 : obbligo di definire le specifiche tecniche “Ogniqualvolta sia possibile”,... “in modo da tenere conto dei criteri di accessibilità per soggetti disabili, di una progettazione adeguata per tutti gli utenti, di tutela ambientale”

**.. 296/2006 (Finanziaria 2007) Decreto Interministeriale di approvazione del Piano d'azione nazionale sul Green Public Procurement**

# 1) Capitolati d'appalto

**da ristorazione scolastica e ospedaliera e ass**

- ❖ “La valutazione della qualità dell’offerta può concernere elementi caratterizzanti le **priorità che si intendono perseguire**; tra queste si suggeriscono le seguenti:  
**Alimenti a filiera corta .. prodotti ortofruttilicoli freschi secondo stagionalità .. in coerenza con la stesura dei menù”**



# 1) Capitolati d'appalto

**standard d'acquisto inglesi per la ristorazione collettiva pubblica:**

The collage includes several key elements:

- Department of Health logo** (DH) and **Department for Environment, Food and Rural Affairs** logo.
- Government BUYING STANDARDS** logo.
- Department for Environment, Food and Rural Affairs** text.
- THE GOVERNMENT BUYING STANDARD FOR FOOD AND CATERING SERVICES** title.
- www.defra.gov.uk** website address.
- Public Sector Food Procurement Initiative** text: "How to increase opportunities for small and local producers when aggregating food procurement. Guidance for buyers and specifiers".
- Getting started** text: "The Really Simple Guide to Buying More Sustainable Food. For Caterers, Chefs & Food Buyers Working in the Public Sector".
- Sustainable food 'de for hospitals'** text.
- Visuals of a woman in a kitchen, a field, and fresh produce.

# 2) Monitoraggio dei rifiuti alimentari

## Panorama legislativo Europeo e Italiano

- ❖ Direttiva europea quadro sui rifiuti (la 2008/98/CE recepita dall'Italia nel dicembre 2010)

[http://ec.europa.eu/environment/waste/framework/pdf/guidance\\_doc.pdf](http://ec.europa.eu/environment/waste/framework/pdf/guidance_doc.pdf)

- ❖ Piano Nazionale di Prevenzione degli Sprechi Alimentari

<http://www.minambiente.it/comunicati/italia-avra-un-piano-nazionale-di-prevenzione-dello-spreco-alimentare>



## Monitoraggio dei rifiuti alimentari nella RC

valutazione e gestione di eccedenze e avanzi, riduzione della produzione di rifiuti

ogni singola realtà scolastica, anche per valutare l'eventuale esistenza di eccedenze e/o rifiuti di alimenti, ricercandone le cause per perseguire obiettivi di riduzione e di riciclaggio. Utilizzare le eccedenze e devolverle, in luogo del loro smaltimento come rifiuti, individuando rispettivamente una soluzione utile alla riduzione dei rifiuti e un gesto di solidarietà.

È possibile prevedere iniziative di educazione ambientale e di educazione al consumo e di solidarietà in cui i ragazzi delle scuole siano coinvolti in merito a:

1. Ciclo dei rifiuti organici (compostaggio)

2. Accettazione al consumo (accettazione dei cibi, richieste adeguate alla possibilità di consumo, ecc.)

3. Iniziative di solidarietà per la destinazione del cibo ad enti assistenziali

La garanzia della sicurezza alimentare, il recupero e il conferimento delle eccedenze deve essere chiaramente disciplinato indicando fruitori, modalità e procedure. Questo tipo di gestione non può essere la soluzione automatica del problema degli "scarti", che invece deve essere oggetto di un sistema di valutazione, al fine di identificarne le cause, intervenire per il superamento di eventuali carenze e ottenere il miglioramento del servizio.



# 2) Monitoraggio dei rifiuti alimentari

## Monitoraggio dei rifiuti alimentari: cosa misura

**Spreco alimentare** (*unserved food*): tutti gli alimenti avviati alla distribuzione che non sono stati distribuiti, quindi potenzialmente riutilizzabili

**Scarto alimentare** (*plate waste*): tutti gli alimenti somministrati agli utenti che non sono stati consumati e lasciati nel piatto e che non risultano pertanto riutilizzabili

**Rifiuti alimentari** (*food waste*): la somma degli sprechi e degli scarti

<http://www.bda.uk.com/publications/professional/NutritionHydrationDigest.pdf> (BDA)

# 2) Monitoraggio dei rifiuti alimentari

## Monitoraggio dei rifiuti alimentari: spreco alimentare per

Produzione eccessiva rispetto al numero di persone presenti

Porzioni degli alimenti troppo abbondanti

Inadeguato sporzionamento dei pasti

Inefficienza del sistema di comunicazione prenotazione pasti

Inefficienza del sistema di approvvigionamento e stoccaggio degli alimenti

Riduzione dell'appetito degli utenti

# 2) Monitoraggio dei rifiuti alimentari

## Monitoraggio dei rifiuti alimentari: scarto alimentare

- In casi di pasto personalizzato, presenza di non conformità tra il pasto servito e le richieste/esigenze del paziente
- Il pasto è servito freddo
- La possibilità di scegliere
- Le porzioni degli alimenti troppo abbondanti
- L'ambiente non idoneo per la consumazione del pasto
- Il paziente non è presente al momento della somministrazione del pasto
- Mancata assistenza per le persone incapaci di alimentarsi in maniera autonoma
- Non aderenza al piano alimentare (terapeutico) prescritto

Art-8 EN.pdr (FAO)

U.S. ENVIRONMENTAL PROTECTION AGENCY

### Wastes - Resource Conservation - Common Wastes & Materials - Organic Materials

Recent Additions | Contact Us | Search:  All EPA  This Area

You are here: EPA Home » Wastes » Resource Conservation » Food Waste » Food Waste Assessment Tools

#### Food Waste Assessment Tools

The first step in reducing waste is to measure and track the amount, type of, and the source of the food and packaging waste. A food and packaging waste audit serves as the foundation for reduction efforts. Information on the waste type (i.e., bell peppers or chicken breasts) and reason for loss (i.e., over-preparation or improper cooking) is critical to make meaningful changes. By using EPA's food waste assessment tools, food service establishments can:

- Save money by reducing over-purchasing and disposal costs
- Reduce environmental impacts
- Support efforts to eliminate hunger
- Increase tax benefits by donating food, and
- Support community waste reduction efforts.

#### Food Waste Assessment Guidebook

The first step toward reducing wasted food is to perform an assessment to identify what is actually being thrown away. Retail, food service, and other food management establishments can use the [Food Waste Assessment Guidebook \(PDF\)](#) (26 pp, 1.55 MB) to learn how to do a wasted food assessment. By getting to know what you throw away, you can cut down on disposal costs, reduce purchasing and labor costs, reduce water and energy use associated with food production, and reduce greenhouse gas emissions.

#### Toolkit for Reducing Wasted Food and Packaging

Food service establishments can use this tool to track the daily amount, type of, and reason for wasted food and packaging with paper logs. Users enter information into the [Food and Packaging Waste Prevention Tool](#) (an Excel spreadsheet) that automatically creates graphs and data summaries to help identify patterns of waste generation. Based on these patterns, a business can make strategic changes to their operation.

An accompanying guide, the [Reducing Wasted Food & Packaging: A Guide for Food Services and Restaurants \(PDF\)](#) (23 pp, 1.3 MB, [about PDF](#)), provides more information on turning audit results into action to save money and reduce waste.

Note: The tool requires a minimum of two weeks of daily tracking by staff and weekly data entry for best results.

#### Food Waste Management Cost Calculator

The Excel [Food Waste Management Calculator](#) estimates the cost competitiveness of alternatives to food waste disposal, including source reduction, donation, composting, and recycling of yellow grease. The calculator:

Week Starting Date:		Week 1	Week 2	Week 3	Week 4	Week 5	Week 6	Week 7	Week 8	Week 9	Week 10	Week 11	Week 12
Food Waste	Protein	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Grain	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Fruits and vegetables	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Dairy	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Other	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Total		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Packaging Waste	Paper	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Cardboard	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Aluminum	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Steel	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Container plastic	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Other plastic	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Glass	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Other	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Total		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Waste	Food waste	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Paper cups and straws	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	To-go containers	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Disposable utensils	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Total		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Food and Packaging Waste	Total	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

		Prep waste	Improperly cooked	Stored food expired	Arrived spoiled	Food service error	Other	
Food Waste	Protein	0	0	0	0	0	0	
	Grain	0	0	0	0	0	0	
	Fruits and vegetables	0	0	0	0	0	0	
	Dairy	0	0	0	0	0	0	
	Other	0	0	0	0	0	0	
Total		0	0	0	0	0	0	
Food Waste		Landfill/solid waste handler	0	0	0	0	0	0
		Recycling	0	0	0	0	0	0
		Composting	0	0	0	0	0	0
		Food bank	0	0	0	0	0	0
		In sink disposal	0	0	0	0	0	0
		Other	0	0	0	0	0	0
Packaging Waste		Landfill/solid waste handler	0	0	0	NA	NA	0
		Recycling	0	0	0	NA	NA	0
		Composting	0	0	0	NA	NA	0
		Food bank	0	0	0	NA	NA	0
		In sink disposal	0	0	0	NA	NA	0
		Other	0	0	0	NA	NA	0

# 3) Menu, tabelle dietetiche e dietetici ospedalieri

- Diete comuni
- Diete standard (ipocalorica, ipercalorica, priva di glutine, ipoproteica, a basso apporto di fibre e grassi, diete di alimentazione)
- Diete personalizzate



## ospedalieri

### Starters

- 01 Homemade houmous with pitta bread LP N V
- 02 Natural yoghurt with cucumber dip & crudités LP V
- 03 Fresh fruit platter ♥ LS V
- 04 Soup of the day ♥
- 05 Baba ghanoush with pitta bread LP N V
- 06 Beetroot, potato & chive salad ♥ LS V
- 07 Norwegian prawn & apple salad LP
- 08 Smoked salmon & watercress salad with a wedge of lemon ♥ N
- 09 Continental meat platter served with mango salsa LP N
- 10 Chicken liver pâté on toasted baguette LP N
- 11 Puy lentil soup ♥ V

### Accompaniments

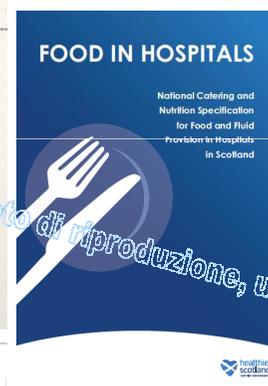
- 12 White petit pain (white roll) ♥ LP LS V
- 13 Brown petit pain (brown roll) ♥ LP LS V
- 14 Butter N
- 15 Sunflower margarine ♥ LP V

### Main

All main courses are served with your choice of potato or rice & vegetables or side salad. Please select from 'sides'.

- 16 Fillet of salmon ♥ LS N
- 17 Scottish fish pie with smoked haddock, cod & fresh parsley LS N
- 18 Chicken & coriander curry ♥ LS
- 19 Lamb biryani LS N
- 20 Beef cottage pie LP N

## ospedalieri



**BDA** The Association of UK Dietitians

The Nutrition and Hydration Digest: Improving Outcomes through Food and Beverage Services

Publication date: July 2012  
Review date: July 2017

y

### Healthy Heart

Low in total fat, saturated fat, sugar and salt. These choices are also suitable for diabetic patients.

### Low Potassium

Suitable for those on a potassium restricted diet (2mmol potassium per main dish).

### Low Salt

Suitable for those on a restricted salt diet

### N Nourishing

Suitable for those who require extra energy and protein.

### V Vegetarian

Vegetarian choices contain no meat, poultry or fish but often contain other animal products such as eggs and dairy foods.

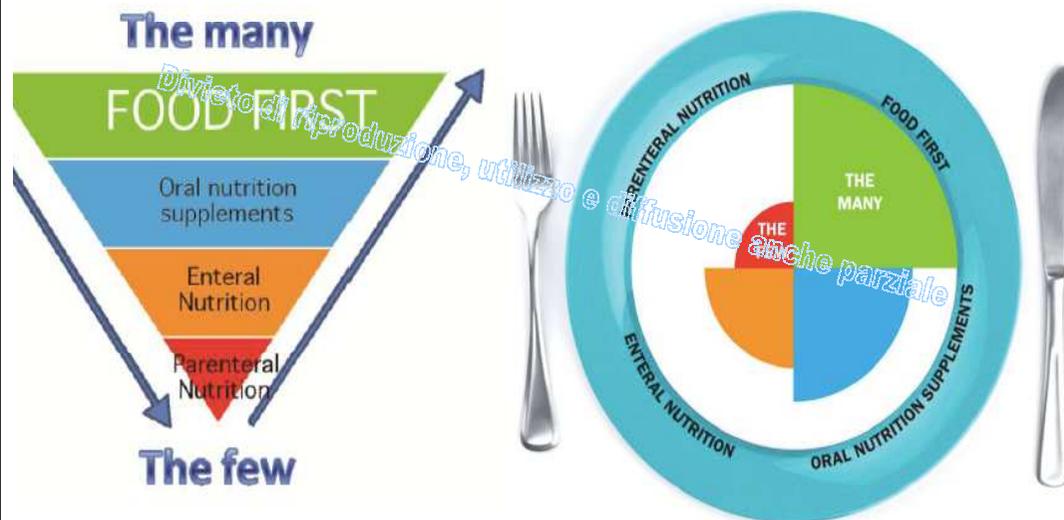
## Menù, tabelle dietetiche e dietetici ospedalieri

Quando si considera la grande eterogeneità (sesso, età, patologie) dei pazienti afferenti alle strutture socio-sanitarie, è utile prevedere la seguente macro-classificazione:

**Pazienti normo-nutriti** (pazienti con bisogni nutrizionali normali e appetenti)

**Pazienti nutrizionalmente vulnerabili** (pazienti con richieste nutrizionali "normali", ma inappetenti o non in grado di assumere quantità normali di alimenti o pazienti con bisogni nutrizionali aumentati)

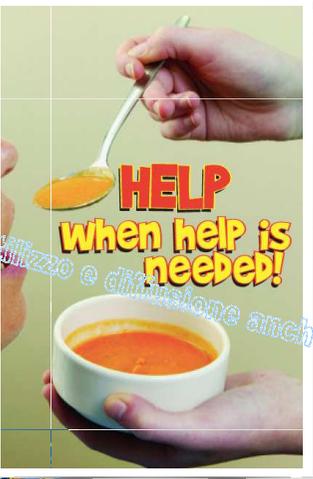
## to protetto negli ospedali...this is not ju



# to protetto negli ospedali...this is not ju

mal Planning Studies, 2013  
No. 1, 61-77, http://dx.doi.org/10.1080/13563475.2013.7509

## Local and sustainable food procure for City facilities



## vergence in Diversity: New York C ool Food and the Future of the Food ement

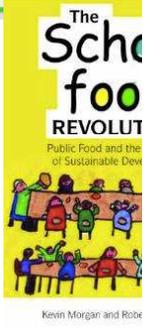
A. ASHE & ROBERTA SONNINO  
Planning and Geography, Cardiff University, Cardiff, UK

### Example of best practices

**Town of Markham, Ontario: Local Food Purchasing Plan.** Markham, a town of 300,000 residents. Through a partnership with the organization Food Plus, Markham shifted towards local and sustainable food purchasing practices starting with the Markham Civic Centre. They expanded to a cafeteria and food service contract serving 500 staff and 1000 students at a neighbouring high school. New food service contract criteria were set for local sustainable foods, fair trade items, healthy choices menu and zero waste. By year three of the initiative, Markham's percentage of local sustainable food was verified at 25 per cent of the total food purchase budget. The project has been collaborative, educational and empowering for staff, Council, as well as the food service provider through the development of new supply chains and stronger farmer connections.

## ustainable Procurement in Practice: Lessons from Local Government

JYCE THOMSON & TIM JACKSON  
Centre for Environmental Strategy, School of Engineering, University of Surrey, Guildford, UK



Recently, we have implemented a new ordering tool that includes recipes, so that staff can order the exact quantities required, thereby reducing over-ordering and subsequent waste.

at Ormond Street Hospital

The hospital has redesigned its menu to allow for seasonal food supply, and 'chef's specials' have been introduced to provide flexibility to vary the menu so as to accommodate more seasonal food.

Nottingham University Hospitals NHS Trust

In the southeast, the London Development Agency as part of implementation of the London Food Strategy has since 2007 sponsored a project to train over 1,000 public sector staff in London in the principles and practice of healthier and sustainable food in the public sector. The project is being run by the Greenwich Cooperative Development Agency with Sustain.

The Trust has summer and winter seasonal menus with seasonally themed dishes.

University Hospitals of Morecambe Bay NHS

Sodexo is increasing the amount of unused fish species on its menus. Recipe development is being developed to include species such as gurnard (replacing cod), and these are available on Sodexo's recipe database.

vegetable cooking oil is supplied to a local family for their biofuel project, helping to gain Environment Agency approval and certification.

University Hospitals of Morecambe Bay NHS Trust

The pilot project was run by NHS Barnsley for the procurement of sandwiches, milk and fruit to eat in association with the Barnsley Fit for the Future initiative, along with other stakeholders including the National Farmers' Union, the Government Office and Business Link.

Over 20% of food, including fresh produce such as meat, fish, fruit and vegetables, pre-packed sandwiches and bakery items, is sourced from central London, with a further

Sodexo has introduced a pilot food waste recycling programme at a client's call centre, where all food waste, including vegetable peelings, unused cooked food, confectionery, yoghurts, out-of-date food, plate waste and liquids such as milk and juices still in their packaging, is sorted into separate containers in the preparation area.

The food waste is collected weekly by a provider of recycling and processed and sent to the food sector, and taken to the food recycling plant to produce bio-fuel for an electricity generation plant.

In the first month of the trials, 320kg of food waste was collected and converted into the equivalent of 39 litres of bio-fuel sufficient to generate electricity to power 160 homes for an hour.

# o-Producing Sustainability: Involving Parents and Civil Society in the Governance of School Meal Services. A Case Study from Pisa, Italy

ancesca Galli <sup>1</sup>, Gianluca Brunori <sup>1</sup>, Francesco Di Iacovo <sup>2</sup> and Silvia Innocenti <sup>3</sup>

Environment and Planning A 2007, Volume 39, pages 423-440

doi:10.1068/a40112

## Quality food, public procurement, and sustainable development: the school meal revolution in Rome

Roberta Sonnino  
School of City and Regional Planning, Cardiff University, Glamorgan Building, King Edward VII Avenue, Cardiff CF10 3WA, Wales; e-mail: SonninoR@Cardiff.ac.uk  
Received 14 May 2007; in revised form 6 September 2007; published online 2 October 2008



Vezzosi S, Carucci M, Piccioli P. Traditional food systems. Harmony in Tus  
[Farming] World Nutrition October 2014, 5, 10, 870-883

**Menù Ristorazione Scolastica a.s. 2013/2014**

	Dal 10 al 14 Febbraio	Dal 17 al 21 Febbraio	Dal 24 al 28 Febbraio	Dal 3 al 7 Marzo
<b>Lunedì</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Spaghetti al ragù</li> <li>* Fesa di tacchino agli agrumi</li> <li>* Bietola all'olio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Polenta al pomodoro e all'olio</li> <li>* Stracchino</li> <li>* Verdurine julienne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Farfalle al pomodoro</li> <li>* Arista agli aromi toscani</li> <li>* Piselli alla fiorentina</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Pasta e lenticchie</li> <li>* Ricotta</li> <li>* Insalata mista</li> </ul>
<b>Martedì</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Pasta e lenticchie</li> <li>* Sformatino con ricotta e spinaci</li> <li>* Piselli e carote in brasiera</li> </ul>	<p><b>Menù Tavola Toscana</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Risotto ai porri</li> <li>Arrostino di carni miste</li> <li>Parè di patate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Vellutata di bietole con riso</li> <li>* Frittata di cipolle</li> <li>* Insalata di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Gnocchi con crema di carote</li> <li>* Salsicce al vapore</li> <li>* Bietola all'olio</li> </ul>
<b>Mercoledì</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Pappa al pomodoro</li> <li>* Nasello dorato con spicchio di limone</li> <li>* Patate al vapore</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Minestrone/passato di verdure con fagioli e farro</li> <li>* Sfiogiatina con ricotta e spinaci</li> <li>* Insalata mista</li> </ul>	<p><b>Menù biologico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sedani all'olio</li> <li>Pecorino fresco abbucciato</li> <li>Carote julienne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Spaghetti integrali alla pomarola</li> <li>* Fettina di pollo alla salvia</li> <li>* Cuori di carciofo all'olio e limone</li> </ul>
<b>Giovedì</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Ravioli al burro e salvia</li> <li>* Prosciutto arrosto</li> <li>* Carote julienne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Tortellini in brodo vegetale</li> <li>* Scaloppine di maiale alla salvia</li> <li>* Insalata capricciosa con mais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Nocciole al ragù vegetale</li> <li>* Platessa alla mugnata con spicchio di limone</li> <li>* Finocchi all'olio</li> </ul>	<p><b>Menù biologico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Risotto al Parmigiano</li> <li>Sformatino con ricotta e cavolfiore</li> <li>Carote in brasiera al prezzemolo</li> </ul>
<b>Venerdì</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Casarecce alla crema di carote</li> <li>* Coscette di pollo arrosto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Spaghetti integrali alla pomarola ed olive</li> <li>* Nasello in umido</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Passato di verdure con orzo</li> <li>* Bocconcini di tacchino al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Pasta in brodo di carne</li> <li>* Scaloppina di vitello al limone</li> </ul>

# Grazie per l'attenzione

