



# COMUNE DI MERÌ

CITTÀ METROPOLITANA DI MESSINA

## IV SETTORE

### *Area Demografica e Servizi Sociali*

Partita IVA 00460150832

C.F. 83000690830

**A VVISO DI INDAGINE DI MERCATO PROPEDEUTICO ALL'INDIZIONE DI UNA PROCEDURA DI GARA CON RICHIESTA DI OFFERTA AI SENSI DELL'ART. dell'art. 50, comma 1, lett. "b", del D.Lgs. n. 36/2023 DA ESPLETARSI MEDIANTE PROCEDURA TELEMATICA MEDIANTE L'UTILIZZO DELLA PIATTAFORMA TELEMATICA MEPA, DISPONIBILE ALL'INDIRIZZO WEB [www.acquistinretepa.it](http://www.acquistinretepa.it) PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA MATERNA E PRIMARIA DI I GRADO DEL COMUNE DI MERÌ' PER IL PERIODO FEBBRAIO-MAGGIO 2026.**

Con il presente avviso, il Comune di Meri intende ricercare operatori economici interessati a partecipare ad una procedura negoziata, tramite l'utilizzo della piattaforma MEPA, ai sensi dell'art. 50 co. 1, lett. b) del D.Lgs n. 36/2023, per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per la scuola materna e primaria di I grado del comune di Meri. Si precisa che i servizi di cui trattasi rientrano nei CPV 55523100-3 (Servizi di mensa scolastica).

Il presente avviso non comporta né diritti di prelazione o preferenza, né impegni o vincoli di qualsiasi natura sia per gli operatori interessati che per l'amministrazione procedente. Il Comune si riserva di sospendere, revocare o annullare la procedura relativa al presente avviso esplorativo e non dar seguito alla procedura, senza che possa essere avanzata alcuna pretesa da parte degli operatori economici interessati. Si precisa che gli operatori economici, anche se hanno già dichiarato in fase di manifestazione d'interesse di essere in possesso dei requisiti richiesti, in caso di gara dovranno nuovamente dichiarare il possesso secondo le indicazioni della piattaforma elettronica.

Ente appaltante: Comune di Meri (ME) - P.IVA: 00460150832 - C.F.: 83000690830

Tel.: 090/9763777 Sito internet: [www.comunedimeri.it](http://www.comunedimeri.it)

E-mail : [protocollo@comune.meri.me.it](mailto:protocollo@comune.meri.me.it) Pec: [protocollo@pec.comune.meri.me.it](mailto:protocollo@pec.comune.meri.me.it)

**1 - Oggetto dell'appalto:** servizio di refezione scolastica per la scuola materna e primaria di I grado del comune di Meri come specificatamente sotto riportato:

- rilevazione delle presenze quotidiane, prenotazione e conteggio pasti e raccolta dati;
- approvvigionamento dei viveri in quantità adeguate alla rilevazione presenze di cui al precedente punto;
- preparazione dei pasti presso i Centri di cottura messi a disposizione dalla ditta;

- trasporto e distribuzione dei pasti ai singoli plessi scolastici;
- allestimento dei tavoli dei refettori con tovaglie e tovaglioli, posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.) o biodegradabili che dovranno essere forniti dalla ditta;
- somministrazione dei pasti con servizio al tavolo;
- pulizia e sanificazione dei locali, degli arredi e delle stoviglie;
- gestione delle eccedenze alimentari;
- differenziazione e sgombero dei rifiuti.

Il servizio dovrà essere svolto con riferimento ai CAM (Criteri Ambientali Minimi), di cui al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 10 marzo 2020 (G.U. 90 del 4 aprile 2020) ed ai "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" di cui al Decreto n. 14771 del 18 dicembre 2017 del Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali di concerto con il Ministro dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e il Ministro della Salute.

L'Operatore Economico dovrà attenersi alle tabelle dietetiche per la ristorazione collettiva scolastica acquisite al Prot. Gen. dell'Ente n.12337 del 31.12.2025 trasmesse dall'Azienda Sanitaria Provinciale di Messina allegate al presente atto e formandone parte integrale e sostanziale.

**2 - Luogo di esecuzione:** I pasti devono essere preparati presso i Centri cottura messi a disposizione dalla Ditta e distribuiti presso il Plesso di Via Mulino n. 1 e di Piazza XXIV Maggio con adeguati mezzi di trasporto tali da non inficiare sulla qualità del pasto.

**3 - Durata:** i servizi in oggetto avranno durata presumibilmente dal 01.02.2026 29.05.2026 (con possibilità di proroga).

**4 - Valore Presunto:** Il valore stimato complessivo del servizio è stabilito in €33.800,00 onnicomprensiva di IVA al 4%. Tale importo risulta determinato dal prezzo del pasto unitario a base d'appalto di € 5,16 (di cui € 0,04 per gli oneri di sicurezza non soggetto a ribasso) per un valore complessivo stimato relativo a tutto il periodo contrattuale di € 32.508,00 oltre Iva al 4%, per il numero dei pasti presunti (circa 6.300). Il numero dei pasti complessivi stimati, secondo i dati contenuti presso l'Ufficio Servizi Sociali del Comune di Meri, per il periodo febbraio 2026 - maggio 2026, è presumibilmente pari a n. 6.300. (\*Trattasi di numero di pasti indicativo, soggetto a variazione in dipendenza delle effettive presenze che saranno rilevate.)

**5 - Procedura e criterio di aggiudicazione:** l'affidamento dei servizi in oggetto avverrà mediante con richiesta di offerta ovvero affidamento diretto ai sensi dell'art. dell'art. 50, comma 1, lett. "b", del D.Lgs. 36/2023 da espletarsi mediante procedura telematica mediante l'utilizzo della piattaforma telematica MePA, disponibile all'indirizzo web [www.acquistinretepa.it](http://www.acquistinretepa.it), con aggiudicazione sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 108 co. 2 lett. a) del D.Lgs n. 36/2023.

Gli operatori economici interessati possono presentare formale richiesta utilizzando l'allegato al presente avviso, e dovranno accreditarsi presso la piattaforma *acquistinretepa*.

Il Comune di Meri, allo scadere del termine di presentazioni delle manifestazioni d'interesse, procederà ad invitare alla successiva procedura negoziata tutti i soggetti che avranno manifestato il proprio interesse e che risulteranno in possesso dei requisiti di partecipazione, come di seguito indicati. Nel caso si presentino un numero inferiore di 5 operatori, la Stazione Appaltante inviterà solo ed esclusivamente gli operatori che avranno manifestato il proprio interesse e che risulteranno in possesso dei requisiti di partecipazione indipendentemente dal loro numero. E' sempre fatta salva la facoltà per l'Ente appaltante di prorogare i termini di scadenza della manifestazione di interesse o procedere a nuova manifestazione di interesse. In merito al principio di rotazione degli inviti e degli affidamenti si ritiene di non dover applicare l'esclusione dalla procedura del pregresso affidatario e dei soggetti già invitati al precedente procedimento (per l'affidamento dello stesso servizio) in considerazione di quanto previsto nelle Linee Guida Anac n. 4, relative agli affidamenti sotto soglia, le quali prevedono che la rotazione non si applica nel caso in cui venga avviata una procedura, che seppur non ordinaria, risulti comunque aperta al mercato, *"in cui la stazione appaltante, in virtù di regole prestabilite dal Codice dei Contratti Pubblici ovvero dalla stessa in caso di indagini di mercato o consultazione di elenchi, non operi alcuna limitazione in ordine al numero di operatori economici tra i quali effettuare la selezione"*.

**6 - Soggetti ammessi e requisiti di partecipazione:** Possono presentare istanza i soggetti di cui all'art. 65-68 del D.Lgs.36/2023.

*Requisiti di ordine generale:* i partecipanti devono essere in possesso dei requisiti di ordine generale ai sensi degli artt.94 e 95 del D.Lgs. 23/2023.

*Requisiti di ordine speciale:* i partecipanti devono essere in possesso dei requisiti di ordine speciale ai sensi dell'art. 100 del D.Lgs 36/2023. In particolare:

Requisiti di idoneità professionale (art. 100, comma 1, lett. a) D.Lgs. n. 36/2023). - iscrizione nel registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura; - per le Società Cooperative e per i Consorzi di Cooperative iscrizione all'Albo Nazionale delle Società Cooperative presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura; - per le Cooperative Sociali iscrizione all'Albo delle società cooperative istituito con D.M. 23 giugno 2004, ai sensi dell'art. 9 – comma 1 – della Legge 8/11/1991 n. 381; - iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. white list) istituito presso la Prefettura di competenza oppure avvenuta presentazione domanda di iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. white list) istituito presso la Prefettura di competenza;

Requisiti di capacità economica e finanziaria (art. 100, comma 1, lett. b) D.Lgs. n. 36/2023):  
volume d'affari globale di €. 100.000,00 oltre IVA, conseguito negli ultimi tre esercizi finanziari (2021-2022-2023);

Requisiti di capacità tecnica e professionale (art. 100, comma 1, lett. c) D.Lgs. n. 36/2023):

- a) avvenuto espletamento negli ultimi tre anni (a regola d'arte e con buon esito) di almeno 2 servizi di ristorazione scolastica;
- b) possesso delle certificazioni UNI EN ISO 9001: 2015 per attività di ristorazione collettiva;
- c) avere nella propria disponibilità o impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad avere la disponibilità, per la data di avvio del servizio, di un centro di cottura di proprietà o in disponibilità dell'impresa per tutta la durata dell'appalto, entro 20 minuti dalla Piazza Umberto I del Comune di Merì (ME), quale punto centrale dal quale percorrere poi il tragitto verso le strutture scolastiche site in Via Mulino e Piazza XXIV Maggio.

**7 - Indicazioni per i concorrenti con idoneità plurisoggettiva e per i consorzi.**

I requisiti di idoneità professionale nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti o da costituirsi, o di aggregazione di rete o di GEIE, devono essere posseduti da ciascuna delle imprese raggruppate/raggrupande o consorziate/consorziande o aderenti al contratto di rete; Il requisito relativo al fatturato globale deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo, dal consorzio, GEIE o dalle imprese aderenti al contratto di rete nel suo complesso. Detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dall'impresa mandataria. Il requisito di cui al precedente punto 6 "requisiti di capacità tecnica e professionale" (lett. a) deve essere posseduto dall'impresa capogruppo mandataria o indicata come tale nel caso di raggruppamento o consorzio, ordinario da costituirsi o GEIE o aggregazione di imprese di rete o dalla mandante Il requisito non è frazionabile. Ognuno dei servizi richiesti deve essere stato svolto interamente da uno dei soggetti del raggruppamento. Il requisito di cui al precedente punto 6 "requisiti di capacità tecnica e professionale" (lett. b) deve essere posseduta da ciascuno dei soggetti componenti il raggruppamento.

**8 - Modalità e termine per la presentazione della manifestazione d'interesse.**

**Gli operatori economici interessati dovranno far pervenire la propria manifestazione di interesse e dichiarazione sostitutiva redatta secondo lo schema allegato al presente avviso (Allegato A), compilato in ogni sua parte, con allegato un documento di identità del Legale Rappresentante dell'Operatore Economico o dei mandanti e del mandatario in caso di raggruppamento, salvato in formato PDF e firmato digitalmente, con firma cades (p7m), deve essere inoltrato entro il 19.01.2026 alle ore 12:00 al Comune di Merì tramite PEC al seguente indirizzo [protocollo@pec.comune.meri.me.it](mailto:protocollo@pec.comune.meri.me.it).**

Rimane a carico del mittente il rischio del recapito intempestivo della manifestazione di interesse. Sono considerate come non pervenute manifestazioni di interesse: - pervenute oltre il termine; - non sottoscritte digitalmente dal legale rappresentante dell'impresa o da suo procuratore.

**9 – Chiarimenti.**

È possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura di manifestazione di interesse mediante la proposizione di quesiti scritti, in lingua italiana, da inoltrare al RUP della procedura, entro il 15.01.2026 alle ore 12:00 tramite PEC: [protocollo@pec.comune.meri.me.it](mailto:protocollo@pec.comune.meri.me.it). Non sono ammessi chiarimenti telefonici né tramite mail ordinaria o fax o altre modalità diverse da quelle sopraindicate.

Richieste di chiarimenti pervenute con modalità diverse da quelle indicate nel paragrafo precedente, si riterranno non pervenute e non riceveranno risposta alcuna.

#### 10 - Pubblicazione Avviso

Il presente avviso, al fine di assicurare il tempestivo affidamento del servizio in oggetto, è pubblicato, per sette (7) giorni sul profilo committente della Stazione Appaltante [www.comunedimeri.it](http://www.comunedimeri.it) e sull'Albo Pretorio on line.

**11 - Trattamento dei dati personali.** Informativa ai sensi degli articoli 13-14 del Regolamento Europeo n. 679/2016 Ai sensi degli artt.13 e 14 del Regolamento Europeo n. 679/2016 si forniscono le seguenti informazioni relative al trattamento dei dati personali:

Titolare del trattamento: Comune di Merì (ME) – P.IVA: 00460150832 - C.F.: 83000690830

Tel.: 090/9763777 Sito internet: [www.comunedimeri.it](http://www.comunedimeri.it)

E-mail : [protocollo@comune.meri.me.it](mailto:protocollo@comune.meri.me.it) Pec: [protocollo@pec.comune.meri.me.it](mailto:protocollo@pec.comune.meri.me.it)

Responsabile del trattamento: Responsabile del IV Settore, Dott.ssa M. Ilenia Isgrò.

**Finalità e base giuridica del trattamento:** il trattamento dei dati personali è diretto all'espletamento da parte del Comune di funzioni istituzionali inerenti alla gestione della procedura selettiva in oggetto e saranno trattati per l'eventuale rilascio di provvedimenti annessi e/o conseguenti e, pertanto, ai sensi dell'art. 6 comma 1 lett. e) del Regolamento europeo, non necessita del suo consenso. Le operazioni eseguite sui dati sono controllo e registrazione. Destinatari dei dati personali: i dati personali potranno essere comunicati ad uffici interni e ad Enti Pubblici autorizzati al trattamento per le stesse finalità sopra dichiarate; Periodo di conservazione: i dati sono conservati per un periodo non superiore a quello necessario per il perseguitamento delle finalità sopra menzionate; Diritti dell'interessato: l'interessato ha diritto di chiedere al Titolare del trattamento l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento o di opporsi al loro trattamento, oltre al diritto alla portabilità dei dati.

Allegati:

1. Tabelle dietetiche per la ristorazione collettiva scolastica in vigore;
2. Allegato A - Modello domanda di manifestazione di interesse e dichiarazione sostitutiva.

Merì, 12.01.2026



*Il Responsabile del IV Settore*

*Commissario Capo - Dott.ssa M. Ilenia Isgrò*

Allegato A Manifestazione di interesse e dichiarazione sostitutiva

**OGGETTO: AVVISO DI INDAGINE DI MERCATO PROPEDEUTICO ALL'INDIZIONE DI UNA PROCEDURA DI GARA CON RICHIESTA DI OFFERTA AI SENSI DELL'ART. dell'art. 50, comma 1, lett. "b", del D.Lgs. n. 36/2023 DA ESPLETARSI MEDIANTE PROCEDURA TELEMATICA MEDIANTE L'UTILIZZO DELLA PIATTAFORMA TELEMATICA MEPA, DISPONIBILE ALL'INDIRIZZO WEB www.acquistinretepa.it PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA MATERNA E PRIMARIA DI I GRADO DEL COMUNE DI MERI' PER IL PERIODO FEBBRAIO-MAGGIO 2026.**

All'Ufficio Servizi Sociali  
Al Responsabile del IV Settore  
Dott.ssa M. Ilenia Isgrò  
A mezzo pec: protocollo@pec.comune.meri.me.it

Il sottoscritto ..... nato il ..... a ..... in qualità di ..... dell'impresa ..... con sede in ..... con codice fiscale n. .... con partita IVA n. .... con la presente (Se procuratore: Giusta procura in data ..... notaio ..... Rep. N. ..... Racc. n. ..... ) telefono ..... fax ..... e-mail ..... P.IVA ..... PEC .....  
.....

In qualità di o Operatore Economico singolo ..... o Capogruppo del R.T.I./Consorzio/GEIE ..... o Operatore economico che si avvale di impresa ausiliaria ..... con la presente,

**MANIFESTA**

il proprio interesse alla procedura in oggetto e, pertanto,  
**CHIEDE**

di essere invitato alla procedura in oggetto.

A tal fine, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000, consapevole delle sanzioni penali previste per il caso di dichiarazioni mendaci, come stabilito dall'art. 76 del citato D.P.R.

**DICHIARA**

L'insussistenza dei motivi di esclusione di cui agli artt. 94 – 95 – 96 - 97 del d.lgs. n. 36/2023, nonché le condizioni di cui all'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001, n. 165 o che siano incorsi, ai sensi della normativa vigente, in ulteriori divieti a contrattare con la pubblica amministrazione.

Il possesso dei requisiti di ordine speciale (art. 100 del d.lgs. n. 36/2023), come di seguito dettagliati: Requisiti di idoneità professionale (art. 100, comma 1, lett. a) D.Lgs. n. 36/2023):

- iscrizione nel registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura; - per le Società Cooperative e per i Consorzi di Cooperative iscrizione all'Albo Nazionale delle Società Cooperative presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura;

- per le Cooperative Sociali iscrizione all'Albo delle società cooperative istituito con D.M. 23 giugno 2004, ai sensi dell'art. 9 – comma 1 – della Legge 8/11/1991 n. 381;

- iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. white list) istituito presso la Prefettura di competenza oppure avvenuta presentazione domanda di iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. white list) istituito presso la Prefettura di competenza;

- e che i dati dell'iscrizione sono i seguenti (per gli operatori economici stabiliti in stati diversi dall'Italia, indicare i dati di iscrizione nell'Albo o Lista ufficiale dello Stato di appartenenza): o numero di iscrizione ..... o data di iscrizione ..... o durata della

ditta/data termine ..... o forma giuridica ..... o codice fiscale ..... Partita IVA ..... o codice attività: ..... o categoria:

- micro impresa;  
 piccola impresa;  
 media impresa;

grande impresa.

Requisiti di capacità economica e finanziaria (art. 100, comma 1, lett. b) D.Lgs. n. 36/2023):

- volume d'affari globale di € 100.000,00 oltre IVA, conseguito negli ultimi tre esercizi finanziari (2021-2022-2023);
- Requisiti di capacità tecnica e professionale (art. 100, comma 1, lett. c) D.Lgs. n. 36/2023):
- avvenuto espletamento negli ultimi tre anni (a regola d'arte e con buon esito) di almeno 2 servizi di riferimento scolastica;
- possesso delle certificazioni UNI EN ISO 9001: 2015 per attività di ristorazione collettiva;
- avere nella propria disponibilità o impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad avere la disponibilità, per la data di avvio del servizio, di un centro di cottura alternativo di proprietà o in disponibilità dell'impresa per tutta la durata dell'appalto, entro 20 minuti dalla Piazza Umberto I del Comune di Meri (ME), quale punto centrale dal quale percorrere poi il tragitto verso le strutture scolastiche sitate in Via Mulino e Piazza XXIV Maggio;

Di essere a conoscenza che la presente istanza non costituisce proposta contrattuale e non vincola in alcun modo la Stazione appaltante che sarà libera di seguire anche altre procedure e che la stessa Stazione appaltante si riserva di interrompere e/o modificare in qualsiasi momento, per ragioni di sua esclusiva competenza, il procedimento avviato, senza che i soggetti istanti possano vantare alcuna pretesa.

Di essere a conoscenza che la presente istanza non costituisce prova di possesso dei requisiti generali e speciali richiesti per l'affidamento dell'appalto in oggetto, i quali dovranno, comunque, essere dichiarati dall'interessato in occasione della successiva procedura ed accertato dalla Stazione appaltante nei modi di legge.

**BARRARE CON UNA X LE CASELLE**

Luogo \_\_\_\_\_ Data \_\_\_\_\_

Firma legale rappresentante (firma digitale)



# COMUNE DI MESSINA - 2026-01-12 - 0000240

## MENÙ SENZA GLUTINE AUTUNNO - INVERNO

### Scuola dell'infanzia – primaria – secondaria di I grado

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>1° Settimana</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Risotto con zucca</li> <li>Hamburger di pollo</li> <li>Spinaci al parmigiano</li> <li>Pane senza glutine</li> <li>Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ditalini senza glutine con lenticchie</li> <li>Croccette di cavolfiore senza glutine</li> <li>Insalata di carote alla julienne</li> <li>Pane senza glutine</li> <li>Macedonia di frutta colorata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pennette senza glutine con passata di pomodoro</li> <li>Polpette di uova al sugo senza glutine e piselli</li> <li>Pane senza glutine</li> <li>Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Farfalle senza glutine con crema di broccoletti</li> <li>Cotoletta di lonza di maiale senza glutine</li> <li>Insalata verde</li> <li>Pane senza glutine</li> <li>Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fusilli senza glutine con pesto siciliano</li> <li>Cotoletta di salmone senza glutine</li> <li>Patare prezzemolata</li> <li>Pane senza glutine</li> <li>Frutta fresca di stagione</li> </ul>
<b>2° Settimana</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Conchigliette senza glutine con fagioli</li> <li>Croccette di verdure di stagione senza glutine</li> <li>Insalata fantasia</li> <li>Pane senza glutine</li> <li>Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Riso con passata di pomodoro e piselli</li> <li>Formaggio locale</li> <li>Insalata verde</li> <li>Pane senza glutine</li> <li>Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ditalini senza glutine con patate e carote</li> <li>Cotoletta di vitello senza glutine</li> <li>Bresaola trifolata</li> <li>Pane senza glutine</li> <li>Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mezze penne senza glutine con ragù di pesce</li> <li>Frittata arrotolata</li> <li>Carciofe gratinate senza glutine</li> <li>Pane senza glutine</li> <li>Macedonia di frutta colorata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ravioli senza glutine agli spinaci con olio EVO e parmigiano</li> <li>Hamburger di nasello</li> <li>Insalata mista</li> <li>Pane senza glutine</li> <li>Frutta fresca di stagione</li> </ul>
<b>3° Settimana</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ditalini senza glutine con minestrone di verdure di stagione</li> <li>Fornaggio locale</li> <li>Insalata di carote alla julienne</li> <li>Pane senza glutine</li> <li>Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fusilli senza glutine con passata di pomodoro</li> <li>Hamburger di tacchino</li> <li>Broccoletti trifolati</li> <li>Pane senza glutine</li> <li>Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conchigliette senza glutine con maccio di fave</li> <li>Croccette di patate senza glutine</li> <li>Insalata mista</li> <li>Pane senza glutine</li> <li>Macedonia di frutta colorata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pennette senza glutine con olio EVO e parmigiano</li> <li>Filetti di merluzzo alla pizzaiola</li> <li>Piselli al vapore</li> <li>Pane senza glutine</li> <li>Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Timballo di riso al forno</li> <li>Scaloppine di vitello senza glutine</li> <li>Crespelle di cavolfiore senza glutine</li> <li>Pane senza glutine</li> <li>Frutta fresca di stagione</li> </ul>
<b>4° Settimana</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fusilli senza glutine con crema di cavolfiore</li> <li>Polpette di uova senza glutine</li> <li>Insalata fantasia</li> <li>Pane senza glutine</li> <li>Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Farfalle senza glutine con pesto di basilico</li> <li>Filletti di platessa gratinati senza glutine</li> <li>Spinaci al parmigiano</li> <li>Pane senza glutine</li> <li>Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Insalata fantasia</li> <li>Arancelli senza glutine al forno</li> <li>Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conchigliette senza glutine con lenticchie</li> <li>Croccette di zucca senza glutine</li> <li>Insalata mista</li> <li>Pane senza glutine</li> <li>Macedonia di frutta colorata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quadrucchi senza glutine con brodo di carne</li> <li>Spezzatino di vitello con patate</li> <li>Pane senza glutine</li> <li>Frutta fresca di stagione</li> <li>Macedonia di frutta colorata</li> </ul>

*Una volta al mese è possibile sostituire il piatto unico (anelletti senza glutine al forno) con: - Pizza senza glutine Margherita alle verdure con aggiunta di prosciutto cotto senza glutine alla qualità; - Gateau senza glutine di patate; - Lasagne senza glutine alla zucca; - Arancino/ù senza glutine al ragù.*



# MESSINA GLUTENOPRIMAVERA-ESTATE

## Scuola dell'infanzia – primaria – secondaria di I grado

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pennette senza glutine con olio EVO e parmigiano</li> <li>• Frittata arrotolata</li> <li>• Insalata di fagiolini e patate</li> <li>• Pane senza glutine</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ditalini senza glutine con fagioli</li> <li>• Croccette di zucchine senza glutine</li> <li>• Insalata fantasia</li> <li>• Fruita senza glutine</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Farfalle senza glutine con pesto di basilico</li> <li>• Mozzarellina vaccina</li> <li>• Insalata di pomodorini</li> <li>• Pane senza glutine</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Farfalle senza glutine con pesto siciliano</li> <li>• Filetti di melanzana alla pizzaiola</li> <li>• Caponatina di verdure</li> <li>• Pane senza glutine</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Insalata di riso con verdure di stagione</li> <li>• Cotoletta di lonza di maiale senza glutine</li> <li>• Insalata verde</li> <li>• Pane senza glutine</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Farfalle senza glutine con pesto di basilico</li> <li>• Involtini di vitello senza glutine</li> <li>• Patate al forno</li> <li>• Pane senza glutine</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Risotto con zucchine con lenticchie</li> <li>• Croccette di spinaci senza glutine</li> <li>• Insalata mista</li> <li>• Pane senza glutine</li> <li>• Macedonia di frutta colorata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conchiglie senza glutine con passata di pomodoro</li> <li>• Filetti di piatessa gratinati senza glutine</li> <li>• Fagioli in insalata</li> <li>• Pane senza glutine</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pennette senza glutine con passata di pomodoro</li> <li>• Filetti di piatessa gratinati senza glutine</li> <li>• Fagioli in insalata</li> <li>• Pane senza glutine</li> <li>• Macedonia di frutta colorata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ditalini senza glutine con minestrone di verdure di stagione</li> <li>• Cotoletta di tacchino senza glutine</li> <li>• Caponatina di verdure</li> <li>• Pane senza glutine</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riso con olio EVO e parmigiano</li> <li>• Hamburger di nasecolo</li> <li>• Zucchine trifolate</li> <li>• Pane senza glutine</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Insalata di pasta senza glutine con verdure di stagione</li> <li>• Frittata con patate</li> <li>• Insalata mista</li> <li>• Pane senza glutine</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fusilli senza glutine con passata di pomodoro</li> <li>• Polpette di vitello al pomodoro senza glutine</li> <li>• Insalata fantasia</li> <li>• Pane senza glutine</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conchiglie senza glutine con ceci</li> <li>• Parmigiana di melanzane senza glutine</li> <li>• Macedonia di frutta colorata</li> <li>• Farfalle senza glutine con ragù di basilico</li> <li>• Filetti di piatessa gratinati senza glutine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Insalata fantasia</li> <li>• Anellotti senza glutine al forno</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> <li>• Fusilli senza glutine con passata di pomodoro</li> <li>• Formaggio locale</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ditalini senza glutine con lenticchie</li> <li>• Crocchette di zucchine senza glutine</li> <li>• Insalata verde</li> <li>• Pane senza glutine</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mezze penne senza glutine con ragù di verdure di stagione</li> <li>• Hamburger di vitello</li> <li>• Piselli al vapore</li> <li>• Pane senza glutine</li> <li>• Macedonia di frutta colorata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Farfalle senza glutine con passata di pomodoro</li> <li>• Insalata mista</li> <li>• Patate al forno</li> <li>• Pane senza glutine</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fusilli senza glutine con pesto di basilico</li> <li>• Pollo al forno</li> <li>• Patate al forno</li> <li>• Pane senza glutine</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Insalata di riso con verdure di stagione</li> <li>• Filetti di piatessa gratinati senza glutine</li> <li>• Parmigiana di melanzane senza glutine</li> <li>• Pane senza glutine</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>

Una volta al mese è possibile sostituire il piano unico (anelletti senza glutine al forno) con: - Pizza senza glutine Margherita/alle verdure con aggiunta di prosciutto cotto senza glutine alta qualità; - Gateau senza glutine di patate; - Lasagne senza glutine alle zucchine; - Arancino/a senza glutine al ragù.





## Scuola dell'infanzia – primaria – secondaria di I grado

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GOVEDI'	VENERDI'
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pennette con olio EVO e parmigiano</li> <li>• Frittata arrotolata</li> <li>• Insalata di fagiolini e patate</li> <li>• Pane comune</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ditalini con fagioli</li> <li>• Crocchette di zucchine</li> <li>• Insalata fantasia</li> <li>• Pane comune</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Farfalle con pesto siciliano</li> <li>• Filetti di merluzzo alla pizzaiola</li> <li>• Caponatina di verdure</li> <li>• Pane comune</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Insalata di riso con verdure di stagione</li> <li>• Cotoletta di lonza di maiale</li> <li>• Insalata verde</li> <li>• Pane comune</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fusilli con ragù di carne</li> <li>• Formaggio locale</li> <li>• Piselli al vapore</li> <li>• Pane comune</li> <li>• Macedonia di frutta</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Farfalle con pesto di basilico</li> <li>• Mozzarella vaccina</li> <li>• Insalata di pomodorini</li> <li>• Pane comune</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Risotto con zucchine</li> <li>• Involtini di vitello</li> <li>• Patate al forno</li> <li>• Pane comune</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conchigliette con lenticchie</li> <li>• Crocchette di spinaci</li> <li>• Insalata mista</li> <li>• Pane comune</li> <li>• Macedonia di frutta colorata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pennette con passata di pomodoro</li> <li>• Filetti di platessa gratinati</li> <li>• Fagiolini in insalata</li> <li>• Pane comune</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ditalini con minestrone di verdure di stagione</li> <li>• Cotoletta di tacchino</li> <li>• Caponatina di verdure</li> <li>• Pane comune</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riso con olio EVO e parmigiano</li> <li>• Hamburger di nasello</li> <li>• Zucchine trifolate</li> <li>• Pane comune</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Insalata di pasta con verdure di stagione</li> <li>• Frittata con patate</li> <li>• Insalata mista</li> <li>• Pane comune</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fusilli con passata di pomodoro</li> <li>• Polpette di vitello al pomodoro</li> <li>• Insalata fantasia</li> <li>• Pane comune</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conchigliette con ceci</li> <li>• Parmigiana di melanzane</li> <li>• Pane comune</li> <li>• Macedonia di frutta colorata</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Insalata fantasia</li> <li>• Anelletti al forno</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ditalini con lenticchie</li> <li>• Crocchette di zucchine</li> <li>• Insalata verde</li> <li>• Pane comune</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mezze penne con ragù di verdure di stagione</li> <li>• Hamburger di vitello</li> <li>• Piselli al vapore</li> <li>• Pane comune</li> <li>• Macedonia di frutta colorata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Farfalle con passata di pomodoro</li> <li>• Formaggio locale</li> <li>• Insalata mista</li> <li>• Pane comune</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fusilli con pesto di basilico</li> <li>• Pollo al forno</li> <li>• Patate al forno</li> <li>• Pane comune</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Insalata di riso con verdure di stagione</li> <li>• Filetti di platessa gratinati</li> <li>• Parmigiana di melanzane</li> <li>• Pane comune</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>

Una volta al mese è possibile sostituire il piatto unico (anelletti al forno) con: - *Pizza Margherita alle verdure con aggiunta di prosciutto cotto alta qualità;*

- *Gateau di patate;* - *Lasagne alle zucchine;* - *Arancino/a al ragù.*



## Scuola dell'infanzia – primaria – secondaria di I grado

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° Settimana <ul style="list-style-type: none"> <li>Risotto con zucca</li> <li>Hamburger di pollo</li> <li>Spinaci al parmigiano</li> <li>Pane comune</li> <li>Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ditalini con lenticchie pomodoro</li> <li>Crocchette di cavolfiore insalata di carote alla julienne</li> <li>Pane comune</li> <li>Macedonia di frutta colorata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pennette con passata di polpette di uova al sugo e piselli</li> <li>Pane comune</li> <li>Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Farfalle con crema di broccoletti</li> <li>Cotoletta di lonza di maiale insalata verde</li> <li>Pane comune</li> <li>Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fusilli con pesto siciliano</li> <li>Cotoletta di salmonone patate prezzemolate</li> <li>Pane comune</li> <li>Frutta fresca di stagione</li> </ul>
2° Settimana <ul style="list-style-type: none"> <li>Conchigliette con fagioli</li> <li>Crocchette di verdure di stagione</li> <li>Insalata fantasia</li> <li>Pane comune</li> <li>Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Riso con passata di pomodoro e piselli</li> <li>Formaggio locale</li> <li>Insalata verde</li> <li>Pane comune</li> <li>Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ditalini con patate e carote</li> <li>Cotoletta di vitello</li> <li>Bitta trifolata</li> <li>Pane comune</li> <li>Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mezze penne con ragù di pesce</li> <li>Frittata arrotolata</li> <li>Carote gratinate</li> <li>Pane comune</li> <li>Macedonia di frutta colorata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ravioli agli spinaci con olio EVO e parmigiano</li> <li>Hamburger di nasello</li> <li>Insalata mista</li> <li>Pane comune</li> <li>Frutta fresca di stagione</li> </ul>
3° Settimana <ul style="list-style-type: none"> <li>Ditalini con minestrone di verdure di stagione</li> <li>Formaggio locale</li> <li>Insalata di carote alla julienne</li> <li>Pane comune</li> <li>Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fusilli con passata di pomodoro</li> <li>Hamburger di tacchino</li> <li>Broccoletti trifolati</li> <li>Pane comune</li> <li>Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conchigliette con macco di fave</li> <li>Crocchette di patate</li> <li>Insalata mista</li> <li>Pane comune</li> <li>Macedonia di frutta colorata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Penne con olio EVO e parmigiano</li> <li>Filetti di merluzzo alla pizzaiola</li> <li>Piselli al vapore</li> <li>Pane comune</li> <li>Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Timballo di riso al forno</li> <li>Scaloppine di vitello</li> <li>Crespelle di cavolfiore</li> <li>Pane comune</li> <li>Frutta fresca di stagione</li> </ul>
4° Settimana <ul style="list-style-type: none"> <li>Fusilli con crema di cavolfiore</li> <li>Polpette di uova</li> <li>Insalata fantasia</li> <li>Pane comune</li> <li>Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Farfalle con pesto di basilico</li> <li>Filetti di platessa gratinati</li> <li>Spinaci al parmigiano</li> <li>Pane comune</li> <li>Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Insalata fantasia</li> <li>Anelletti al forno</li> <li>Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conchigliette con lenticchie</li> <li>Crocchette di zucca</li> <li>Insalata mista</li> <li>Pane comune</li> <li>Macedonia di frutta colorata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quadrucci con brodo di carne</li> <li>Spezzatino di vitello con patate</li> <li>Pane comune</li> <li>Frutta fresca di stagione</li> </ul>

*Una volta al mese è possibile sostituire il piatto unico (anelletti al forno) con: - Pizza Margherita/alle verdure con aggiunta di prosciutto cotto alta qualità;*

*- Gateau di patate; - Lasagne alla zucca; - Arancino/la al ragù.*

