

## Autovalutazione dei Requisiti Nutrizionali Ristorazione Scolastica definiti da ATS Val Padana

**Per la stesura del menù "tempo pieno" (strutturato su 4-5 giorni a settimana)**

### DEL COMUNE/SCUOLA PRIVATA/NIDO di

Comune di Crema, asilo nido Braguti – asilo nido via Toffetti

☒ **AUTUNNO/  
INVERNO**
☐ **PRIMAVERA/  
ESTATE**

|                                     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | 1.  | Verdura di stagione almeno <b>1 porzione</b> cotta o 1 porzione cruda ad ogni pasto (patate e legumi non sono da considerarsi verdura di stagione – vedi punto 5 e 7)                                                                                                      |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 2.  | Frutta di stagione almeno <b>1 porzione</b> al giorno                                                                                                                                                                                                                      |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 3.  | Frutta e verdura almeno <b>3 tipologie</b> a settimana                                                                                                                                                                                                                     |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 4.  | Piatti a base di cereali (avena, grano, riso, orzo, farro, farina di mais, miglio, grano saraceno, etc.) almeno <b>3 tipologie</b> a settimana                                                                                                                             |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 5.  | Patate massimo <b>2 volte</b> nel menù se elaborato su 4 e 5 settimane – massimo <b>3 volte</b> nel menù se elaborato su 6 settimane, e devono essere abbinate a un primo piatto in brodo a base di verdura o proposte in sostituzione a un primo piatto a base di cereali |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 6.  | Pesce almeno <b>1 volta</b> a settimana<br>Il pesce in scatola può essere utilizzato esclusivamente come ingrediente e come seconda opzione di pesce della settimana, massimo <b>1 volta</b> nel menù                                                                      |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 7.  | Legumi almeno <b>1 volta</b> alla settimana, preferibilmente come secondo piatto                                                                                                                                                                                           |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 8.  | Carne rossa massimo <b>2 volte</b> nel menù se elaborato su 4 e 5 settimane – massimo <b>3 volte</b> nel menù se elaborato su 6 settimane<br>Non ammessi affettati e insaccati nemmeno come ingrediente                                                                    |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 9.  | Uova massimo <b>1 volta</b> a settimana                                                                                                                                                                                                                                    |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 10. | Formaggio massimo <b>1 volta</b> a settimana<br>Pizza margherita massimo <b>2 volte</b> nel menù se elaborato su 4 e 5 settimane – massimo <b>3 volte</b> nel menù se elaborato su 6 settimane                                                                             |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 11. | Utilizzo esclusivo di olio EVO in tutte le preparazioni                                                                                                                                                                                                                    |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 12. | Utilizzo di sale in modica quantità e solo iodato                                                                                                                                                                                                                          |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 13. | Pane a ridotto contenuto di sale ( $\leq 1,7\%$ sul peso della farina)                                                                                                                                                                                                     |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 14. | Grammature conformi con Linea Guida ristorazione scolastica/collettiva dell'ATS Val Padana                                                                                                                                                                                 |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 15. | Variabilità del menù stagionale articolato su almeno 4 settimane                                                                                                                                                                                                           |

DATA 13 ottobre 2025

LA DIRIGENTE  
Dott.ssa Francesca Moruzzi  
(documento firmato digitalmente)

## Autovalutazione dei Requisiti Nutrizionali Ristorazione Scolastica definiti da ATS Val Padana

Per la stesura del menù "tempo parziale" (strutturato su 2-3 giorni a settimana)

DEL COMUNE/SCUOLA PRIVATA di

☐ AUTUNNO/  
INVERNO

☐ PRIMAVERA/  
ESTATE

|                          |     |                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | 1.  | Verdura di stagione almeno <b>1 porzione</b> cotta o 1 porzione cruda ad ogni pasto (patate e legumi non sono da considerarsi verdura di stagione – vedi punto 3 e 5)                              |
| <input type="checkbox"/> | 2.  | Frutta di stagione almeno <b>1 porzione</b> al giorno                                                                                                                                              |
| <input type="checkbox"/> | 3.  | Le patate, se presenti in menù, devono essere abbinate a un primo piatto in brodo a base di verdura o proposte in sostituzione a un primo piatto a base di cereali                                 |
| <input type="checkbox"/> | 4.  | Pesce almeno <b>1 volta</b> nel menù<br>Il pesce in scatola può essere utilizzato esclusivamente come ingrediente e come seconda opzione di pesce della settimana, massimo <b>1 volta</b> nel menù |
| <input type="checkbox"/> | 5.  | Legumi almeno <b>1 volta</b> nel menù, preferibilmente come secondo piatto                                                                                                                         |
| <input type="checkbox"/> | 6.  | Carne rossa massimo <b>1 volta</b> nel menù<br>Non ammessi affettati e insaccati, nemmeno come ingrediente                                                                                         |
| <input type="checkbox"/> | 7.  | Uova massimo <b>1 volta</b> a settimana                                                                                                                                                            |
| <input type="checkbox"/> | 8.  | Formaggio massimo <b>1 volta</b> a settimana<br>Pizza margherita massimo <b>2 volte</b> nel menù                                                                                                   |
| <input type="checkbox"/> | 9.  | Utilizzo esclusivo di olio EVO per tutte le preparazioni                                                                                                                                           |
| <input type="checkbox"/> | 10. | Utilizzo di sale in modica quantità e solo iodato                                                                                                                                                  |
| <input type="checkbox"/> | 11. | Pane a ridotto contenuto di sale ( $\leq 1,7\%$ sul peso della farina)                                                                                                                             |
| <input type="checkbox"/> | 12. | Grammature conformi con Linea Guida ristorazione scolastica/collettiva dell'ATS Val Padana                                                                                                         |
| <input type="checkbox"/> | 13. | Variabilità del menù stagionale articolato su almeno 4 settimane                                                                                                                                   |

DATA .....

FIRMA .....