

TABELLA DIETETICA E GRAMMATURE PER FASCE SCOLASTICHE

PRIMI PIATTI (AUTUNNALI, INVERNALI, PRIMAVERILI)	QUANTITÀ PER:			PRIMI PIATTI (AUTUNNALI, INVERNALI, P PRIMAVERILI)	QUANTITÀ PER:		
	I BAMBINI INFANZIA	I BAMBINI PRIMARIA	I BAMBINI SECONDARIA		I BAMBINI INFANZIA	I BAMBINI PRIMARIA	I BAMBINI SECONDARIA
PASTA O RISO O GNOCCHETTI SAROI AL POMODORO Gnocchetti sardi Pasta Riso Pomodori pelati Olio EVO Parmigiano o Grana Sale e Odori	N°50 Gr.60 Gr.50 Gr.30 Gr.5 Gr.5 q.b.	N°70 Gr.70 Gr.50 Gr.40 Gr.5 Gr.5 q.b.	N°30 Gr.30 Gr.70 Gr.50 Gr.5 Gr.5 q.b.	RISOTTO AL POMODORO E FORMAGGI Riso Pomodori pelati Caciocavallo Olio EVO Parmigiano o Grana Sale	Gr.50 Gr.35 Gr.10 Gr.5 Gr.5 q.b.	Gr.60 Gr.40 Gr.20 Gr.5 Gr.5 q.b.	Gr.70 Gr.15 Gr.30 Gr.5 Gr.5 q.b.
RISO E PATATE IN BIANCO Pasta Patate fresche Olio EVO Parmigiano o Grana Sale e Odori	Gr.50 Gr.30 Gr.5 Gr.5 q.b.	Gr.50 Gr.40 Gr.5 Gr.5 q.b.	Gr.70 Gr.50 Gr.5 Gr.5 q.b.	RISO AL POMODORO AL FORNO Riso Pomodori pelati Caciocavallo Olio EVO Parmigiano o Grana Sale e Odori	Gr.50 Gr.35 Gr.10 Gr.5 Gr.5 q.b.	Gr.60 Gr.45 Gr.20 Gr.5 Gr.5 q.b.	Gr.70 Gr.55 Gr.30 Gr.5 Gr.5 q.b.
PASTA E LENTICCHIE Pasta Lenticchie secche Pomodori pelati Olio EVO Sale e Odori	Gr.35 Gr.20 Gr.10 Gr.5 q.b.	Gr.40 Gr.30 Gr.15 Gr.5 q.b.	Gr.45 Gr.40 Gr.20 Gr.5 q.b.	PASTA E CECI Pasta Ceci secchi Olio EVO Sale e Odori	Gr.35 Gr.20 Gr.5 q.b.	Gr.40 Gr.30 Gr.5 q.b.	Gr.45 Gr.40 Gr.5 q.b.
SPUMA DI PATATE AL FORNO Latte UHT Flocchi di patate Burro Parmigiano o Grana Uova ogni 10 porzioni Caciocavallo Prosciutto Cotto s.p. Sale e Odori	ml.30 Gr.30 Gr.5 Gr.5 N°1 Gr.10 Gr.10 q.b.	ml.35 Gr.35 Gr.5 Gr.5 N°1 Gr.15 Gr.15 q.b.	ml.40 Gr.40 Gr.5 Gr.5 N°1 Gr.20 Gr.20 q.b.	**MINISTRONE CON PASTA O RISO Pasta Riso **Minestrone Patate Fresche Pomodori pelati Olio EVO Sale e odori	Gr.35 Gr.35 Gr.40 Gr.20 Gr.10 Gr.5 q.b.	Gr.40 Gr.40 Gr.35 Gr.30 Gr.15 Gr.5 q.b.	Gr.45 Gr.45 Gr.50 Gr.40 Gr.20 Gr.5 q.b.
PASTA CON FAGIOLI Pasta Fagioli secchi Pomodori pelati Olio EVO Sale e Odori	Gr.35 Gr.20 Gr.10 Gr.5 q.b.	Gr.40 Gr.30 Gr.15 Gr.5 q.b.	Gr.45 Gr.40 Gr.20 Gr.5 q.b.	PASTA O RISO E **PISELLI Pasta Riso **Piselli Olio EVO Pomodori pelati Sale e odori	Gr.35 Gr.35 Gr.40 Gr.5 Gr.10 q.b.	Gr.40 Gr.40 Gr.50 Gr.5 Gr.15 q.b.	Gr.45 Gr.45 Gr.50 Gr.5 Gr.20 q.b.
PASTA E PATATE AL POMODORO Pasta Patate fresche Pomodori pelati Olio EVO Parmigiano o Grana Sale e Odori	Gr.50 Gr.30 Gr.10 Gr.5 Gr.5 q.b.	Gr.60 Gr.40 Gr.15 Gr.5 Gr.5 q.b.	Gr.70 Gr.50 Gr.20 Gr.5 Gr.5 q.b.	RISOTTO CON **PISELLI AL FORNO Riso **Piselli Pomodori pelati Emmenthal Olio EVO Parmigiano o Grana Sale e odori	Gr.50 Gr.10 Gr.35 Gr.10 Gr.5 Gr.5 q.b.	Gr.60 Gr.50 Gr.45 Gr.15 Gr.5 Gr.5 q.b.	Gr.70 Gr.50 Gr.55 Gr.20 Gr.5 Gr.5 q.b.
RISOTTO CON ZUCCA O **ZUCCHINE Riso Zucca Fresca **Zucchine Pomodori pelati Olio EVO Parmigiano o Grana Sale e Odori	Gr.50 Gr.40 Gr.40 Gr.30 Gr.5 Gr.5 q.b.	Gr.60 Gr.50 Gr.50 Gr.30 Gr.5 Gr.5 q.b.	Gr.70 Gr.60 Gr.50 Gr.50 Gr.5 Gr.5 q.b.	RIEPIELLO DI PASTA AL FORNO Pasta Carne tritata di vitello Pomodori pelati Basciamello Emmenthal Olio EVO Parmigiano o Grana Sale e Odori	Gr.50 Gr.25 Gr.35 Gr.15 Gr.10 Gr.5 Gr.5 q.b.	Gr.60 Gr.30 Gr.15 Gr.25 Gr.20 Gr.5 Gr.5 q.b.	Gr.70 Gr.15 Gr.55 Gr.35 Gr.30 Gr.5 Gr.5 q.b.

***PASTA CON POLPETTINE				FRANCIO DI PIZZA MARGHERITA			
Pasta	Gr.50	Gr.50	Gr.70	Carina	Gr.130PZ	Gr.200 PZ	Gr.250 PZ
Carne tritata di vitello	Gr.25	Gr.30	Gr.35	Melito di birra	q.b.	q.b.	q.b.
Mollica di pane	Gr.20	Gr.25	Gr.30	Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Pomodori pelati	Gr.35	Gr.45	Gr.55	Qr.ano	q.b.	q.b.	q.b.
Uova ogni 10 porzioni	N°1	N°1	N°1	Pomodori gelati	gr.40	Gr.50	Gr.50
Olio EVO	Gr.5	Gr.5	Gr.5	Olio EVO	Gr.5	Gr.5	Gr.5
Parmigiano o grana	Gr.5	Gr.5	Gr.5	Caciocavallo	Gr.30	Gr.40	Gr.50
Sale e Odori	q.b.	q.b.	q.b.				
***LASAGNE AL FORNO				***PASTA CHINA CON POLPETTINE			
Lasagne all'uovo	Gr.50	Gr.50	Gr.70	Pasta	Gr.50	Gr.60	Gr.70
Carne tritata di vitello	Gr.25	Gr.30	Gr.35	Carne tritata di vitello	Gr.25	Gr.30	Gr.35
Pomodori pelati	Gr.50	Gr.55	Gr.70	Mollica di pane	Gr.20	Gr.25	Gr.30
Caciocavallo	Gr.15	Gr.20	Gr.25	Pomodori gelati	Gr.35	Gr.45	Gr.55
Olio EVO	Gr.5	Gr.5	Gr.5	Caciocavallo	Gr.20	Gr.25	Gr.30
Parmigiano o Grana	Gr.5	Gr.5	Gr.5	Uova sode ogni 5 porzioni	N°1	N°1	N°1
Sale e odori	q.b.	q.b.	q.b.	Olio EVO	Gr.5	Gr.5	Gr.5
				Parmigiano o grana	Gr.5	Gr.5	Gr.5
				Sale e odori	q.b.	q.b.	q.b.

TABELLA DIETETICA E GRAMMATURE PER FASCE SCOLASTICHE

SECONDI PIATTI (AUTUNNALI, INVERNALI, PRIMAVERILI)	QUANTITA' PER:			SECONDI PIATTI (AUTUNNALE, INVERNALI, PRIMAVERILI)	QUANTITA' PER:		
	BAMBINI INFANZIA	BAMBINI PRIMARI	BAMBINI SECONDARI		BAMBINI INFANZIA	BAMBINI PRIMARI	BAMBINI SECONDARI
<u>TRITATA LA FORNO CON CACIOCAVALLO</u>				<u>POLPETTE DI MAIALE AL FORNO</u>			
Uova	N°1	N°1,5	N°2	Carne tritata maiale	Gr.50	Gr.60	Gr.70
Caciocavallo	Gr.20	Gr.30	Gr.40	Uova ogni 10 porzioni	N°1	N°2	N°3
Olio EVO	Gr.5	Gr.5	Gr.5	Parmigiano o grana	Gr.5	Gr.5	Gr.5
Parmigiano o Grana	Gr.5	Gr.5	Gr.5	Mollica di pane	q.b.	q.b.	q.b.
Sale e Odori	q.b.	q.b.	q.b.	Olio EVO	Gr.5	Gr.5	Gr.5
				Sale e Odori	q.b.	q.b.	q.b.
<u>STRACETTI DI POLLO IN PADILLA</u>				<u>HAMBURGER DI VITELLO</u>			
Patto di Pollo	Gr.70	Gr.30	Gr.30	Carne di Vitello 1ª scelta	Gr.70	Gr.30	Gr.30
Farina	q.b.	q.b.	q.b.	Olio EVO	Gr.5	Gr.5	Gr.5
Olio EVO	Gr.5	Gr.5	Gr.5	Sale e odori quanto basta			
Sale	q.b.	q.b.	q.b.				
<u>PIZZAIOLA DI VITELLO</u>				<u>OMELETTE AL FORNO CON CACIOCAVALLO</u>			
Fettina di Vitello	Gr.70	Gr.30	Gr.30	Uova	N°1	N°1,5	N°2
Pomodori Pelati	Gr.25	Gr.30	Gr.35	Caciocavallo	Gr.20	Gr.30	Gr.40
Olio EVO	Gr.5	Gr.5	Gr.5	Olio EVO	Gr.5	Gr.5	Gr.5
Sale e Odori	q.b.	q.b.	q.b.	Parmigiano o grana	Gr.5	Gr.5	Gr.5
				Sale e Odori	q.b.	q.b.	q.b.
<u>BACCONCINI DI MOZZARELLA DI GR. 30 cd</u>	N°2	N°3	N°4	<u>FORMAGGIO FRESCO SPALMABILE O A PASTA</u>			
				<i>MOLLE (prosciutto, stracchino, prosciutto, caciotta fresco)</i>	Gr.60	Gr.70	Gr.90
<u>BASTONCINI DI FILETTO DI MERLUZZO AL FORNO</u>				<u>FILETTO DI **MERLUZZO IMPANATO AL FORNO</u>			
** Bastoncini di filetto di merluzzo	N°3	N°4	N°5	Filetto di ** merluzzo	Gr.90	Gr.100	Gr.110
Olio EVO	Gr.5	Gr.5	Gr.5	Mollica di pane	q.b.	q.b.	q.b.
				Olio EVO	Gr.5	Gr.5	Gr.5
<u>COTOLETTA DI VITELLO AL FORNO</u>				<u>SOVRACOSCE DI POLLO AL FORNO</u>			
Fettina di Vitello	Gr.70	Gr.30	Gr.30	Sovracosce di pollo	Gr.140	Gr.150	Gr.150
Mollica di Pane	q.b.	q.b.	q.b.	Olio EVO	Gr.5	Gr.5	Gr.5
Olio EVO	Gr.5	Gr.5	Gr.5	Sale e Odori	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano o Grana	Gr.5	Gr.5	Gr.5				
Sale e Odori	q.b.	q.b.	q.b.				
<u>FILETTO DI MAIALE AL FORNO</u>				<u>FILETTO DI **PLATESSA IMPANATO AL FORNO</u>			
Filetto di Maiale	Gr.70	Gr.30	Gr.30	Filetto di ** platessa	Gr.90	Gr.100	Gr.110
Olio EVO	Gr.5	Gr.5	Gr.5	Mollica di pane	q.b.	q.b.	q.b.
Sale e Odori	q.b.	q.b.	q.b.	Olio EVO	Gr.5	Gr.5	Gr.5
<u>COTOLETTA DI FILETTO DI **MERLUZZO AL FORNO</u>				<u>BACCONCINI DI MOZZARELLA E PROSC. COTTO s.p. O BRESAOLA</u>			
Cotoletta di filetto **merluzzo	N°1	N°1	N°1	Bacconcini di mozzarella (gr.30cd)	N°1	N°2	N°3
Olio EVO	Gr.5	Gr.5	Gr.5	Prosciutto cotto s.p. Bresaola	Gr.35	Gr.40	Gr.45
					Gr.40	Gr.40	Gr.30

<u>POLPETTE DI VITELLO AL FORNO</u> Carne tritata di vitello Uova cani 10 porzioni Parmigiano e arana Mollica di pane Olio EVO Sale e Odori	Gr.50 N°1 Gr.5 q.b. Gr.5 q.b.	Gr.60 N°1 Gr.5 q.b. Gr.5 q.b.	Gr.70 N°1 Gr.5 q.b. Gr.5 q.b.	<u>POLPETTE DI VITELLO AL FORNO</u> Carne tritata di vitello Uova cani 10 porzioni Pomodori 2 Matti Parmigiano e arana Mollica di pane Olio EVO Sale e Odori	Gr.50 N°1 Gr.25 Gr.5 q.b. Gr.5 q.b.	Gr.60 N°1 Gr.30 Gr.5 q.b. Gr.5 q.b.	Gr.70 N°1 Gr.35 Gr.5 q.b. Gr.5 q.b.
<u>FILETTO DI MAIALE AL FORNO</u> Filetto di maiale Olio EVO Sale e Odori	Gr.70 Gr.5 q.b.	Gr.80 Gr.5 q.b.	Gr.90 Gr.5 q.b.	<u>CACIOCAVALLO E PROSCIUTTO COTTO s.s.</u> Caciocavallo Prosciutto Cotto s.s.	Gr.35 Gr.35	Gr.40 Gr.40	Gr.45 Gr.45
<u>FESA DI TACHINO AL FORNO</u> Fesa di tacchino al forno Olio EVO Sale e Odori	Gr.70 Gr.5 q.b.	Gr.80 Gr.5 q.b.	Gr.90 Gr.5 q.b.	<u>***POLPETTE DI VITELLO FRITTE</u> Carne tritata di vitello Uova cani 10 porzioni Parmigiano e arana Mollica di pane Sale e Odori	Gr.50 N°1 Gr.5 q.b. q.b.	Gr.60 N°1 Gr.5 q.b. q.b.	Gr.70 N°1 Gr.5 q.b. q.b.
<u>***PARMIGIANA DI MELANZANE AL FORNO</u> Melanzane Uova cani 10 porzioni Pomodori pelati Parmigiano e arana Mollica di pane Olio EVO Sale e Odori	Gr.50 N°1 Gr.25 Gr.5 q.b. Gr.5 q.b.	Gr.60 N°1 Gr.30 Gr.5 q.b. Gr.5 q.b.	Gr.70 N°1 Gr.35 Gr.5 q.b. Gr.5 q.b.	<u>***INVOLTINO DI VITELLO AL FORNO</u> Festina di vitello Parmigiano e arana Mollica di pane Farina Olio EVO Sale e Odori	Gr.70 Gr.5 q.b. q.b. Gr.5 q.b.	Gr.80 Gr.5 q.b. q.b. Gr.5 q.b.	Gr.90 Gr.5 q.b. q.b. Gr.5 q.b.
<u>***RAPE E SALSICCIA ARROSTO</u> Salsiccia di maiale fresca Rape fresche Olio EVO Sale e Odori	Gr.70 Gr.70 Gr.5 q.b.	Gr.30 Gr.30 Gr.5 q.b.	Gr.90 Gr.90 Gr.5 q.b.	<u>***COSCIOTTI DI AGNELLO AL FORNO</u> Cosciotto di agnello Olio EVO Sale e Odori	Gr.70 Gr.5 q.b.	Gr.80 Gr.5 q.b.	Gr.90 Gr.5 q.b.

TABELLA DIETETICA E GRAMMATURE PER FASCE SCOLASTICHE

CONTORNI (AUTUNNALI, INVERNALI, PRIMAVERILI)	QUANTITÀ PER:			CONTORNI (AUTUNNALI, INVERNALI, PRIMAVERILI)	QUANTITÀ PER:		
	BAMBINI INFANZIA	BAMBINI PRIMARIA	BAMBINI SECONDARIA		BAMBINI INFANZIA	BAMBINI PRIMARIA	BAMBINI SECONDARIA
<u>INSALATA MISTA</u> Lattuga iceberg Pacchifio Carota Olio EVO Sale	Gr.30 Gr.30 Gr.30 Gr.5 q.b.	Gr.40 Gr.40 Gr.40 Gr.5 q.b.	Gr.50 Gr.50 Gr.50 Gr.5 q.b.	<u>INSALATA VERDE CON CAIOTTE JULIENNE</u> Lattuga iceberg Carota julienne Olio EVO Sale e Odori	Gr.30 Gr.30 Gr.5 q.b.	Gr.40 Gr.40 Gr.5 q.b.	Gr.50 Gr.50 Gr.5 q.b.
<u>INSALATA DI * POMODORI</u> *Pomodori freschi Olio EVO Sale	Gr.30 Gr.5 q.b.	Gr.90 Gr.5 q.b.	Gr.100 Gr.5 q.b.	<u>PATATE LESSE PREZZEMOLATE</u> Patate fresche lesse Olio EVO Sale e Odori	Gr.100 Gr.5 q.b.	Gr.110 Gr.5 q.b.	Gr.120 Gr.5 q.b.
<u>PATATE AL FORNO</u> Patate fresche Olio EVO Sale e Odori	Gr.100 Gr.5 q.b.	Gr.110 Gr.5 q.b.	Gr.120 Gr.5 q.b.	<u>INSALATA DI * POMODORI E PATATE</u> *Pomodori freschi Patate fresche Olio EVO Sale	Gr.50 Gr.50 Gr.5 q.b.	Gr.60 Gr.60 Gr.5 q.b.	Gr.70 Gr.60 Gr.5 q.b.
<u>**CAVOIFIORI O **CAROTE GRATINATE AL FORNO</u> **Cavolfiori **Carote Olio EVO Parmigiano e Grana Mollica di pane Sale	Gr.70 Gr.70 Gr.5 Gr.5 q.b. q.b.	Gr.80 Gr.80 Gr.5 Gr.5 q.b. q.b.	Gr.90 Gr.90 Gr.5 Gr.5 q.b. q.b.	<u>**ZUCCHINE E * CAROTE GRATINATE</u> **Zucchine **Carote Olio EVO Parmigiano e grana Mollica di pane Sale	Gr.40 Gr.40 Gr.5 Gr.5 q.b. q.b.	Gr.50 Gr.50 Gr.5 Gr.5 q.b. q.b.	Gr.60 Gr.60 Gr.5 Gr.5 q.b. q.b.
				<u>**ZUCCHINE GRATINATE</u> **Zucchine Olio EVO Parmigiano e Grana Mollica di pane Sale	Gr.70 Gr.5 Gr.5 q.b. q.b.	Gr.80 Gr.5 Gr.5 q.b. q.b.	Gr.90 Gr.5 Gr.5 q.b. q.b.
<u>**CAROTE TRIFOLATE</u> Carote Olio EVO Sale	Gr.50 Gr.5 q.b.	Gr.70 Gr.5 q.b.	Gr.80 Gr.5 q.b.	<u>**PISELLI IN UMIDO</u> **Piselli Olio EVO Sale e Odori	Gr.70 Gr.5 q.b.	Gr.80 Gr.5 q.b.	Gr.90 Gr.5 q.b.
<u>**PISELLI E ** CAROTE IN UMIDO</u> **Piselli **Carote Olio EVO	Gr.50 Gr.40 Gr.5	Gr.60 Gr.50 Gr.5	Gr.70 Gr.60 Gr.5	<u>***PEPERONI E PATATE</u> Patate fresche Peperoni freschi Olio EVO Sale e Odori	Gr.50 Gr.50 Gr.5 q.b.	Gr.70 Gr.70 Gr.5 q.b.	Gr.80 Gr.80 Gr.5 q.b.
<u>**SPINACI O **BETULA O **FAGIOLINI O **ZUCCHINE TRIFOLATE</u> **Spinaci **Betula **Fagiolini **Zucchine Olio EVO Sale	Gr.70 Gr.70 Gr.70 Gr.70 Gr.5 q.b.	Gr.80 Gr.80 Gr.80 Gr.80 Gr.5 q.b.	Gr.90 Gr.90 Gr.90 Gr.90 Gr.5 q.b.	<u>INSALATA DI **FAGIOLINI</u> **Fagiolini Olio Sale	Gr.70 Gr.5 q.b.	Gr.80 Gr.5 q.b.	Gr.90 Gr.5 q.b.

TABELLA DIETETICA E GRAMMATURE PER FASCE SCOLASTICHE							
ALIMENTI	QUANTITÀ PER			ALIMENTI	QUANTITÀ PER		
	SCUOLA MATERNA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA		SCUOLA MATERNA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA
PASTA	GR. 50	GR. 50	GR. 100	FRUTTA FRUTTA FRESCA O FRUTTA SECCATA	GR. 100	GR. 100	GR. 100
PIATTO DI PASTA	N°1 PIATTO	N°1 PIATTO	N°1 PIATTO	***COLONNA PASTA	N°1 PIATTO	N°1 PIATTO	N°1 PIATTO
***COLONNA	N°1	N°1	N°1	***COLONNA PASTA	100 ML	100 ML	100 ML
***COLONNA	100 GR	100 GR	100 GR				

- A. Per la scuola dell'infanzia la pasta deve essere di tipo corto;
- B. Per la scuola materna i legumi ed il minestrone devono essere passati;
- C. *L'insalata di pomodori è prevista solo nel periodo primaverile ed autunnale
- D. **Prodotto preferibilmente fresco o surgelato
- E. ***Piatti tipici del territorio
- F. Per quanto riguarda il consumo di verdure e frutta fresca o di IV gamma, si raccomanda di tener conto del possesso, da parte della Ditta destinataria del servizio refezione, delle dovute attrezzature riservate al lavaggio ottimale di tali prodotti per come specificato nel piano di autocontrollo;
- G. E' preferibile per la scuola dell'infanzia utilizzare il prosciutto cotto senza polifosfati al posto del prosciutto crudo o della bresaola, per il minor contenuto di sale e la minore difficoltà legata alla masticazione e deglutizione.
Si raccomanda inoltre, di non sostituire la bresaola di cavallo con la bresaola di manzo laddove fossero presenti bambini affetti da allergia/intolleranza al latte e derivati;
- H. Sarebbe preferibile utilizzare pane a ridotto consumo di sale e comunque sempre iodato: pane con contenuto di sale non superiore all'1.8% - 1.7 % riferito alla farina. La produzione e vendita di pane con ridotto contenuto di sale, rispettando gusto, fragranza e qualità. È promossa dal Ministero della salute e persegue un obiettivo di salute pubblica di estrema importanza, contribuendo alla diminuzione delle malattie cronic-degenerative;
- I. Accertarsi che i filetti di pesce serviti a mensa siano deliscati accuratamente secondo quanto previsto dal Piano di autocontrollo;
- J. le uova devono essere utilizzate esclusivamente previa cottura;
- K. Le grammature per le diete speciale rimangono invariate;
- L. Per le diete speciali vengono rispettati rigorosamente tutti gli ingredienti dei menù che vengono stilati e validati in base alle patologie degli utenti
- M. Le preparazioni delle diete speciali vengono eseguite in contesti separati o con differenziazione temporale e con utensileria contraddistinta soprattutto per i celiaci;
- N. Verificare sempre l'etichettatura dei prodotti alimentari Regolamento UE 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, le direttive 2002/67/CE della Commissione ed il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione;
- O. Prevedere un'offerta di almeno due varietà di frutta nella medesima settimana
- P. Due volte al mese può essere previsto il succo di frutta da 200ml in sostituzione della frutta di stagione
- Q. Due volte al mese può essere previsto la in sostituzione alla frutta una porzione di frutta.