COMUNE DI CREMA
Comune di Crema
E
Protocollo N.0059444/2026 del 21/10/2026

Sistema Socio Sanitario
Regione Lombardia
ATS Val Padana

Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria
SC Igiene Alimenti e Nutrizione

VALIDAZIONE MENÙ

Rif. n°. protocollo 0095433/26

Rif. ID Dossier 4668

COMUNE / SCUOLA PRIVATA / ASILO NIDO / ALTRO

INFANZIA, PRIMARIA, SECONDARIA 1° CREMA

TIPOLOGIA MENÙ ☒ AUTUNNO/INVERNO ☐ PRIMAVERA/ESTATE

ESITO VALUTAZIONE

VALIDATO ☒ **NON VALIDATO ☐**

IDONEITÀ DOCUMENTALE

☒ Modulo invio menu

☒ Autovalutazione dei Requisiti Nutrizionali Ristorazione Scolastica

REQUISITI TEMPO PIENO

☒	1.	Verdura di stagione almeno **1 porzione** cotta o 1 porzione cruda ad ogni pasto (patate e legumi non sono da considerarsi verdura di stagione – vedi punto 5 e 7)
☒	2.	Frutta di stagione almeno **1 porzione** al giorno
☒	3.	Frutta e verdura almeno **3 tipologie** a settimana
☒	4.	Piatti a base di cereali (avena, grano, riso, orzo, farro, farina di mais, miglio, grano saraceno, etc.) almeno **3 tipologie** a settimana
☒	5.	Patate massimo **2 volte** nel menù se elaborato su 4 e 5 settimane – massimo **3 volte** 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
☒	1.	Pesce almeno **1 volta** a settimana Il pesce in scatola può essere utilizzato esclusivamente come ingrediente e come seconda opzione di pesce della settimana, massimo **1 volta** nel menù
☒	2.	Legumi almeno **1 volta** alla settimana, preferibilmente come secondo piatto
☒	3.	Carne rossa massimo **2 volte** nel menù se elaborato su 4 e 5 settimane – massimo **3 volte** nel menù se elaborato su 6 settimane Non ammessi affettati e insaccati nemmeno come ingrediente

☒	4.	Uova massimo **1 volta** a settimana
☒	5.	Formaggio massimo **1 volta** a settimana Pizza margherita massimo **2 volte** nel menù se elaborato su 4 e 5 settimane – massimo **3 volte** nel menù se elaborato su 6 settimane
☒	6.	Utilizzo esclusivo di olio EVO in tutte le preparazioni
☒	7.	Utilizzo di sale in modica quantità e solo iodato
☒	8.	Pane a ridotto contenuto di sale (≤ 1,7% sul peso della farina)
☒	9.	Grammature conformi con Linea Guida ristorazione scolastica/collettiva dell'ATS Val Padana
☒	10.	Variabilità del menù stagionale articolato su almeno 4 settimane

REQUISITI TEMPO PARZIALE

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

MODIFICHE RICHIESTE

DATA 21/10/2026

FIRMA

Rosaria Bosio
Dietista
ATS della Val Padana