



GRIGLIA DI VALUTAZIONE / AUTOVALUTAZIONE DEI MENU

(Fonte: Proposte Operative per la Ristorazione Scolastica della Regione Piemonte 2024)

N.	REQUISITI NUTRIZIONALI DI BASE	SI	NO	NR*
1	Menù articolato su almeno 4 settimane			
2	Verdure, preferibilmente di stagione, almeno 1 porzione ogni pasto			
3	Patate 0-2 volte al mese associate ad un primo piatto in brodo di verdura			
4	Frutta di stagione una porzione ogni pasto			
5	Piatti a base di cereali (pasta, riso, farro, orzo, polenta, ecc.) a ogni pasto			
6	Primi piatti in brodo di verdure almeno 1 volta a settimana, in particolare nel menù invernale			
7	Presenza di cereali integrali nei primi piatti e pane integrale almeno 1 volta a settimana			
8	Pane NON addizionato con grassi (olio, strutto) e a ridotto contenuto di sale (1,7% farina), da dichiarazione ¹			
9	Piatti a base di pesce almeno 1 volta a settimana; pesce in scatola non più di 2 volte al mese			
10	Piatti a base di legumi almeno 1 volta a settimana			
11	Piatti a base di carne non oltre 1-2 volte alla settimana, variandone la tipologia			
12	Esclusione di carni conservate (affettati, salumi, ecc.)			
13	Piatti a base di formaggio non oltre 1 volta a settimana			
14	Piatti a base di uova non oltre 1 volta a settimana			
15	Grammature in linea con grammature ASL VCO e Proposte Operative Ristorazione Scolastica della Regione Piemonte 2024			
16	Metodi di cottura in linea con indicazioni Proposte Operative Ristorazione Scolastica della Regione Piemonte 2024			
17	Olio extravergine di oliva come unico condimento			
18	Sale iodato			

Legenda: *NR = requisito non rilevabile

¹ Allegare la dichiarazione del panificatore



GRIGLIA DI VALUTAZIONE / AUTOVALUTAZIONE DEI MENU'

(Fonte:Proposte Operative per la Ristorazione Scolastica della Regione Piemonte 2024)

N.	REQUISITI NUTRIZIONALI DI MIGLIORAMENTO	SI	NO	NR*
1	Menù stagionale (autunno-inverno / primavera-estate)			
2	Offerta di altri cereali, oltre a pasta e riso (es. orzo, farro, miglio, ecc.), presenti almeno 3 volte/mese			
3	Piatti a base di legumi più di 1 volta a settimana: proposti come secondo piatto in sostituzione della carne			
4	Piatti a base di carne non oltre 1 volta a settimana dando la preferenza a carne bianca (pollo, tacchino, coniglio)			
5	Piatti unici composti da cereali (pasta, riso, ecc.) e alimenti prevalentemente proteici (legumi, carne, pesce, formaggi, uova) associati al contorno di verdura			
6	Verdura di stagione cruda o cotta, almeno quattro varietà nella settimana specificate nel menù			
7	Frutta fresca di stagione almeno tre varietà nella settimana			
8	Prodotti biologici e/o a km 0 presenti nel menù			
9	Frutta fresca di stagione proposta come spuntino di metà mattina			
10	Merende pomeridiane, se presenti, in linea con le indicazioni ASL VCO e Proposte Operative Ristorazione Scolastica della Regione Piemonte 2024			
11	Pane servito dopo il primo piatto			
12	Distribuzione di verdura prima del primo piatto almeno 1 volta al mese			

Legenda: *NR = requisito non rilevabile