

Tipologie di MERENDE ammesse

- frutta fresca di stagione
- pane con ricotta e miele
- pane con ricotta
- pane con miele
- pane e marmellata
- panino con prosciutto cotto
- bruschetta al pomodoro con olio EVO
- pane e formaggio spalmabile
- crostino con verdura fresca (es. lattuga – carota)
- spremuta di agrumi freschi e di stagione
- macedonia di frutta fresca di stagione
- gelato alla frutta
- yogurt
- flan di latte
- budino
- torta alla frutta fresca di stagione
- torta di mele
- torta margherita
- torta alla banana
- torta alle carote
- torta all'arancia
- torta di pere e cioccolato
- torta allo yogurt
- crostata di frutta fresca di stagione
- crostata alla marmellata

Sono ammesse le merende di cui sopra o comunque delle varianti analoghe per tipologia ed ingredienti.

Non è consentito l'utilizzo di prodotti industriali ma è ammessa esclusivamente la somministrazione di alimenti prodotti presso il centro cottura dall'appaltatore e/o prodotto da aziende artigiane locali.

Per maggiori specifiche si rimanda al Capitolato e ai CAM.