



MENU RISTORAZIONE SCOLASTICA a.s.2020-2021

COMUNE DI CASTELFRANCO PIANDISCO'



L'EQUILIBRIO NUTRIZIONALE DEL MENU SCOLASTICO

I criteri di riferimento per la formulazione delle tabelle dietetiche e dei menu scolastici seguono gli orientamenti proposti dalla più recente revisione dei **LARN (Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti, 2014)**, **le Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica (Ministero della salute, 2010)** e **le Linee Guida Per Una Sana Alimentazione Italiana** (revisione 2003), e le **Linee Guida Per La Ristorazione Scolastica Della Regione Toscana (2016)**

La pianificazione delle tabelle dietetiche è a cura della dott.ssa Sandra Bonannini – dietista

Il menù è rivolto a:

Bambini dai 12 ai 36 mesi	►N ID 0
Bambini dai 3 ai 6 anni	► SCUOLA DELL'INFANZIA
Bambini dai 6 ai 10- 11 anni	► SCUOLA PRIMARIA
Bambini dagli 11 ai 14 anni	► SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO

E' previsto:

Menù **autunnale** da **Settembre** a **Dicembre** articolato su 4 settimane

Menu **invernale** da **Dicembre** a fine **Aprile** articolato su 8 settimane

Menu **primavera-estate** da **Maggio** a fine **Luglio** e le prime 3 settimane di Settembre articolato su 5 settimane

Il menu proposto si caratterizza per la ricerca della qualità e per il rispetto ai sapori e delle tradizioni del territorio. Si ispira alla modello della **dieta mediterranea**, per cui viene valorizzato il consumo di cereali, verdure, frutta, legumi pesce e olio extravergine di oliva. incentivato l'uso di verdura proposta non solo come contorno ma anche come ingrediente base di primi e secondi piatti.

Alcuni dei prodotti utilizzati sono provenienti da coltivazioni e allevamenti biologici, locali, filiera corta. Si utilizzano solo alimenti prodotti certificati nazionali.

INFORMAZIONI GENERALI

Gli alimenti utilizzati per i pasti scolastici rispondono ai requisiti di qualità merceologica indicati nel capitolato d'appalto **(vedi sito www.centropluriservizi.com)**.

Vengono garantiti standard di qualità: assenza OGM, tracciabilità completa degli alimenti, materie prime di preferenza regionale, impiego di prodotti biologici, selezione e verifica delle materie prime, utilizzo di fornitori certificati, documentazione dei controlli.

I NOSTRI INGREDIENTI

PANE toscano senza sale prodotto del territorio con farine toscane (Panificio Merlotti – Arezzo)

PANE INTEGRALE prodotto con farine toscane

PAGNOTTELLE senza glutine

PANE APROTEICO

GALLETTE di riso e/o mais

PASTA di semola di grano duro comune

PASTA Integrale biologica

PASTA all'uovo per lasagne

PASTA per lasagne senza uovo

PASTA senza glutine

PASTA aproteica

PASTA di farina di legumi

RISO parboiled, **RISO bio**, **ORZO PERLATO**, **FARRO**

CARNI suine allevate e macellate in toscana

CARNI avicunicole fresche nazionali: pollo (allevato a terra) e tacchino

CARNE BOVINA fresca da bovini adulti, vitelloni allevati e macellati in fattorie italiane.

PESCE surgelato, platessa , merluzzo, totani

PROSCIUTTO COTTO di coscia suina nazionale, senza glutine, polifosfati lattosio e caseinati.

PROSCIUTTO CRUDO di suini allevati e macellati in Toscana

LATTE parzialmente scremato UHT per cucinare.

LATTE parzialmente scremato fresco (per la merenda della scuola materna)

YOGURT fresco da latte vaccino, al naturale o con frutta

YOGURT di soia

BURRO

FORMAGGI: Parmigiano Reggiano, mozzarella, caciotta- pecorino toscano, stracchino, ricotta fresca vaccina.

UOVA pastorizzate, refrigerate. Uova fresche 1^ categoria (per i pasti speciali)

ORTAGGI freschi. Non si utilizzano ortaggi in scatola (ad eccezione dei pomodori pelati).

PASSATA DI POMODORO da pomodori nazionali

VERDURE SURGELATE: fagiolini, spinaci, bietola e piselli

LEGUMI biologici secchi quando previsti come contorno

LEGUMI in scatola certificati senza glutine

FRUTTA fresca di stagione, nazionale (banana del Commercio Equo e Solidale)

non si distribuisce frutta proveniente da altri paesi anche se appartenenti alla CE.

FARINA di grano tenero 00, **bio**

PANE GRATTATO comune

FARINA, PAN GRATTATO senza glutine o aproteica per pasti speciali

CONDIMENTI:

- **Parmigiano Reggiano** stagionatura minima garantita 24 mesi
- **Olio extra vergine d'oliva biologico** per il condimento a crudo
- **Olio extra vergine d'oliva** per la cottura
- **Olio di mais**, in piccole quantità, per ungere le teglie
- **Succo di limone, erbe aromatiche e brodo vegetale** (preparato con verdure fresche)
- **Erbe aromatiche:** cipolla, aglio, prezzemolo, rosmarino, salvia, tutto fresco
- **Spezie:** origano, peperoncino
- **Sale marino** fortificato con iodio

Non vengono utilizzati alimenti precotti, additivi quali conservanti e/o coloranti.

NON VENGONO UTILIZZATI ALIMENTI O INGREDIENTI PROVENIENTI DA PAESI DOVE SONO IN CORSO CONFLITTI O SFRUTTAMENTO MINORILE O DI GENERE

LA COTTURA DEI CIBI

Tutti gli alimenti vengono cotti al mattino (*nel centro cottura di riferimento*), immediatamente prima del confezionamento e della spedizione dei pasti.

E' assolutamente vietato il riciclo delle pietanze avanzate e/o parti di esse non utilizzate

E' vietato l'uso di prodotti preconfezionate e/o precotti: hamburger, polpette sono preparati giornalmente presso il centro cottura ecc.

E' vietato l'uso di grassi idrogenati, olio di colza e palma, esaltatori di sapidità, dadi anche se vegetali ed estratti di carne

E' escluso l'uso di margarina, di panna, lardo, strutto; mentre il burro è limitato alla preparazione della besciamella per le lasagne ed al condimento (sporadico) del primo piatto.

Per insaporire le pietanze si utilizzano **aromi freschi ed ortaggi**: prezzemolo, basilico, rosmarino, salvia, carota, sedano, aglio,

- Cipolla, secondo la disponibilità e stagionalità
- Si utilizza **sale marino iodato**, limitando al minimo indispensabile.

NESSUN ALIMENTO VIENE FRITTO.

Primi piatti asciutti:

- Pasta al pomodoro e pasta alla pommarola: pomodoro pelato nazionale, odori, basilico, aglio, cipolla e olio EVO
- Pasta rosé: pomodoro e latte parzialmente scremato
- Pasta con ricotta e pomodoro: ricotta vaccina e pomodoro cotto.
- Pasta all'arrabbiata: pomodoro e aglio
- Pasta al pesto: preparato con basilico fresco, non confezionato.
- Pasta al pesto d'inverno: il basilico è sostituito da foglie di cavolo nero stufato o da spinaci freschi, scottati.

- Pasta al ragù di verdure: sedano, carota, cipolla (le verdure possono essere in piccoli pezzi o in crema: crema di porri, crema di carciofi)
- Pasta all'amatriciana: con prosciutto crudo magro, anziché pancetta
- Pasta alla pizzaiola: pomodoro, capperi, origano
- Pasta mediterranea: origano e basilico
- Pasta marinara: pomodoro, capperi, aglio

Minestra:

- Passato o crema di verdura fresca di stagione, con aggiunta di pastina, riso, crostini di pane toscano tostato senza grassi aggiunti, senza latte.
- Crema di legumi, preparata con legumi secchi, cipolla, carota e brodo vegetale, con aggiunta di pasta, riso o crostini di pane tostato toscano o integrale.

2° piatto, con rotazione settimane vengono distribuite carne bianca e rossa, pesce, polpette di verdure, uova, piatti freddi a base di prosciutto crudo o cotto e formaggi freschi e semi- stagionati di latte pastorizzato vaccino e di pecora:

Piatti a base di carne

Polpette: carne macinata (presso il centro cottura) di vitello o tacchino, verdure, uovo, patate

Hamburger di carne: vitello o tacchino con pane (carne macinata ed assemblata presso il centro cottura)

Scaloppine di pollo, tacchino, vitello o maiale magro sono infarinate e cotte in brasiera – teglia in forno, con aggiunta di limone, salvia, succo di agrumi, pomodoro (pizzaiola), pane grattato senza uovo.

Bocconcini di pollo o tacchino croccanti sono impanati con pane grattato (*se non specificato non contengono uovo*)

Le carni sono fresche, nazionali certificate

Il maiale è allevato e macellato in Toscana

Il pollame (fornitori vari) è allevato a terra.

Piatti a base di pesce: merluzzo o filetti di platessa, straccetti di totani: gratinato al forno, erbe aromatiche (*bagnati nell'uovo ed infarinati con farina o pan grattato*)

Piatti a base di uovo (uovo fresco pastorizzato conservato in tetra pack da lt. 1; vengono utilizzate uova cat. 1 solo per le diete speciali)

Frittata di solo uovo di gallina di 1Cat.allevate a terra

Frittata di verdure: uovo, verdure di stagione, latte e parmigiano

Frittata o tortino alla ricotta: uovo, ricotta e parmigiano

Polpette – crocchette di verdure: uovo, patata, verdure, tutto cotto al forno

Piatto freddo: stracchino, ricotta, mozzarella, caciotta fresca di latte di pecora pastorizzato , prosciutto crudo magro o prosciutto cotto. Su suggerimento delle linee guida che invitano ad una riduzione dell'uso dei salumi (ricchi in sale) e per il contenuto in calcio si predilige il formaggio anziché il salume.

Per gli asili nido e le scuole d'infanzia si preferisce utilizzare formaggi a pasta dura e prosciutto cotto; prosciutto crudo, mozzarella e stracchino solo a seguito di un'esplicita richiesta delle insegnanti.

Il prosciutto crudo proviene da maiali allevati macellati in Toscana.

Il prosciutto cotto è senza conservanti e senza glutine

Contorni:

Verdure crude	Verdure cotte
Tutta verdura di provenienza nazionale e quando disponibile locale, bio	
Insalata verde o di stagione del tipo lattuga, radicchio, rucola Insalata mista: lattuga, radicchio cavolo cappuccio, finocchio, pomodoro (a seconda della stagione) Insalata capricciosa: lattuga e cavolo cappuccio Insalata primavera; pomodori insalatari e carote julienne Insalata ricca: radicchio, lattuga, finocchi e carote Carote julienne o bastoncino Pomodoro da insalata Cavolo cappuccio julienne Cetrioli a mezzaluna Finocchi julienne o bastoncino	Cavolfiore, lessato, in brasiera, cime di rapa o broccoli Bietoline rosse Bietola, spinaci e rafi, lessati o saltati aglio e olio Cavolo cappuccio stufato Zucchine, lesse al pomodoro, trifolate Finocchi stufati o trifolati, lessati gratinati (senza besciamella) Fagiolini lessati o al pomodoro Misto di verdure al forno, gratinate con pan grattato, o lesse. Finocchi al forno con spolverata di pan grattato parmigiano Giardiniera di verdura: misto di verdure di stagione cotte al forno

- Patate lesse con olio e prezzemolo
- Legumi (fagioli secchi) vengono ammollati e cotti, serviti conditi con olio o risaltati con pomodoro
- Piselli Surgelati cucinati in brasiera con olio aglio e prezzemolo.

PASTI SPECIALI

Vi è massima attenzione e disponibilità per la preparazione di pasti per chi ha delle esigenze alimentari particolari.

Presso ogni centro cottura è stata individuata una zona dedicata "cucina dietetica" per la preparazione dei pasti speciali.

Per garantire sempre un pasto sicuro e di qualità agli utenti che richiedono questo servizio, le diete speciali vengono preparate e confezionate a parte da personale dedicato e formato, che si accerta di evitare rischi di contaminazione e utilizza prodotti sicuri e privi degli allergeni in questione.

Il servizio di cucina dietetica confeziona pasti per:

- Motivi sanitari: allergie e/o intolleranze alimentari o esigenze cliniche specifiche;
- Esclusioni di tipo etico, culturale, religioso.

PASTO SPECIALE PER MOTIVI SANITARI

La **richiesta** per l'attivazione di una "dieta speciale" va fatta **esclusivamente** presentando un **certificato medico** che indichi chiaramente la problematica alimentare e cosa deve essere escluso dalla dieta.

- ▶ per garantire un'alimentazione equilibrata e varia, i certificati devono essere validati da medici specializzati in medicina tradizionale del SSN: pediatri o medici specialisti, mentre non possono essere presi in considerazione certificati stilati da personale non medico (es. medicine alternative, naturopati, fitoterapisti, paramedici).
- ▶ Non verranno prese in considerazione certificazioni mediche che non indichino in modo dettagliato la dieta prescritta, nonché gli ingredienti da utilizzare o da evitare nella preparazione della stessa.
- ▶ I certificati medici hanno validità per l'anno scolastico in corso
- ▶ Solo i certificati per INTOLLERANZA AL GLUTINE hanno VALIDITÀ ILLIMITATA, non devono essere ripresentati.

Si suggerisce comunque al genitore di contattare il centro cottura di dare conferma della presenza del proprio figlio/a a scuola

- ▶ La dieta verrà attivata a seguito della presentazione della documentazione medica
- ▶ La richiesta del pasto speciale deve essere presentata presso l'Ufficio Mensa presso il Centro Cottura del proprio comune di residenza

PASTO SPECIALE PER MOTIVI ETICO-RELIGIOSI

E' necessario compilare una modulistica presente presso l'Ufficio mensa scolastica. Il menù dei pasti speciali è uguale per gli utenti che hanno la stessa esigenza e nei limiti del possibile, ripropone le stesse ricette o tipologie di alimenti del menu base, preparate e prodotte in maniera sicura e specifica. **"Vista la corrente situazione di emergenza sanitaria per ridurre il rischio di assembramenti e la presenza di persone all'interno degli uffici si suggerisce di contattare telefonicamente l'ufficio scuola o l'ufficio mensa del proprio comune per avere informazioni sulle nuove modalità di presentazione della domanda, orari di apertura al pubblico ecc."**

Vitto (in bianco) per disturbo gastro – intestinale

(non è necessario presentare la richiesta del medico; ha una durata massima di 3 gg)

- Pasta o riso all'olio (senza parmigiano)
- Carne di pollo o tacchino, arista magra o pesce, lessati o al forno senza condimenti aggiunti, prosciutto cotto.
- Patate lesse
- Pane toscano

Dieta in bianco per periodi maggiori a giorni 3

Questo tipo di dieta non può essere richiesta senza certificazione medica, con riportata la patologia, e gli alimenti che possono essere somministrati. Pasta o riso con olio, carne bianche o pesce grigliate o cotte al forno, prosciutto cotto, verdure cotte (fra quelle permesse) o patata, mela.

Dieta per intolleranti al glutine

E' garantito il solito menu, preparato con prodotti privi di glutine.

Nel giorno dedicato al menù senza glutine tutti i bambini mangeranno un pasto confezionato con cibi "naturalmente senza glutine" e verrà distribuito pane fresco gluten free.

Dieta intolleranti al pomodoro

Tutte le preparazioni che prevedono il pomodoro saranno proposte in bianco (olio extravergine) o con ragù di verdure di stagione in bianco: melanzane, zucchine zucca ecc.

Dieta intolleranti al pesce

Tutte le proposte del menu a base di pesce saranno sostituite con formaggio tipo mozzarella, stracchino, pecorino, ricotta, carne di pollo o tacchino, di manzo, prosciutto crudo o cotto, uova o legumi.

Dieta intolleranti ai latticini

Si esclude il latte vaccino e derivati:

Lasagne, besciamella preparata con latte vegetale

Formaggio sarà sostituito da carne di vitello o pollo, tacchino, pesce o uovo

Dieta intolleranti all'uovo

Si esclude l'uovo dalle varie preparazioni: la frittata sarà sostituita con carne di vitello o pollo o tacchino, prosciutto crudo o cotto, pesce o formaggio; lasagne sono preparate con pasta senza uovo

Dieta per intolleranti al Nikel: oltre che seguire scrupolosamente le indicazioni suggerite dal medico specialista.

n.b. stoviglie, utensili, pentolame (Ballarini) presente in cucina è a basso rilascio Nikel (certificazione rilasciata dall'azienda produttrice)

Diete speciali per motivi religiosi

No Suino:

I primi piatti a base di pasta ripiena tipo tortellini (carne e prosciutto) o conditi con ragù di carne sono sostituiti con pasta comune o risotti al pomodoro, all'olio o condimenti a base di verdura.

Il secondo piatto a base carne di maiale o di prosciutto crudo e cotto saranno sostituiti con: carni bianche, uova sode, frittata di solo uovo, polpette di patate e formaggio, formaggio tipo mozzarella, ricotta, caciotta, parmigiano, e legumi (accompagnati da un contorno di verdura).

Le carni rosse sono macellate con rito islamico (certificato Halal)

No Vitello, pollame: Primi piatti conditi con verdure, pesce, legumi; secondi piatti sostituiti con formaggi di pecora, uova e legumi, tonno, pesce.

Dieta per vegetariani

Il piatto a base di proteine animali (carne e pesce) sarà sostituito con legumi e verdure, formaggio e uova .

Dieta per vegani

Primo piatto: Pasta senza uovo, besciamella con latte vegetale, ragù di verdure o legumi. Il piatto a base di proteine animali sarà sostituito con legumi tali e quali o trasformati in hamburger o tortini e verdure. In caso di "richiesta di pasto vegano", sarà nostra cura prima di procedere alla confezione e distribuzione del pasto, informare gli organi competenti per la sicurezza a salute degli alimenti della la USL , oltre che contattare il medico pediatra di riferimento al fine di verificare che il bambino assuma gli integratori necessari alla sua crescita e sviluppo.

Nella sezione del centro cottura dedicata ai pasti speciali è possibile confezionare pasti personalizzati (con grammatura precisa) a seconda della patologia e della richiesta del medico, (esempio programma ipoproteico). Nei casi particolari il menù personalizzato con grammature, prima di esser messo in preparazione viene posto all'attenzione e validazione dei medici specialisti del Meyer, o del medico specialista richiedente. E' un nostro impegno far si che il menù del pasto speciale, sia il più possibile uguale a quello degli altri bambini.

RISCHIO ALLERGENI

Per confezionare un pasto idoneo alle problematiche di allergeni e/o intolleranze, è necessario la presentazione di un certificato redatto dal medico di medicina generale o medico pediatra o specialista allergologo. Nel certificato dovranno essere riportati in modo chiaro e dettagliato e preciso tutti gli ingredienti e/o cibi che possono o NON possono esser utilizzati- somministrati.

Gli **ALLERGENI** presenti nel menu proposto vengono evidenziati con un **numero**; di seguito la legenda.

Sono stati esclusi dalla lista gli allergeni (esempio arachidi) che non sono presenti nelle ricette dei piatti proposti nel menu .

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati,
2. Uova e prodotti a base di uova.
3. Pesce e prodotti a base di pesce
4. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
5. Sedano e prodotti a base di sedano.
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

LA MENSA "SOSTENIBILE"

Per limitare gli sprechi, sia gli ordini quantitativi del magazzino di derrate alimentari e la preparazione dei cibi rispettano le grammature indicate dalle linee guida. Frequenti monitoraggi durante il consumo a mensa ci permette di rilevare il grado di apprezzamento del menu proposto e di apportare modifiche per rendere il piatto sempre più appetibile.

I pasti avanzati e non distribuiti vengono donati in beneficenza.

L'ATTENZIONE PER L'AMBIENTE

In ogni refettorio è presente un "fontanello" che eroga acqua dell'acquedotto comunale micro-filtrata; il fontanello è periodicamente controllato con analisi chimiche per verificare la purezza dell'acqua e l'assenza di microrganismi dannosi per la salute; gli ugelli sono sanificati quotidianamente

Le **posate** sono in acciaio inox

I **bicchieri** sono in vetro o in materiale lavabile e riutilizzabile, così come le stoviglie

I refettori sono dotati di lavastoviglie industriali dove vengono utilizzati detersivi a basso impatto ambientale.

Vi è un'attenta politica della gestione della materia prima: ordini, stoccaggio, controllo date di scadenza ecc.

Gli ordini delle derrate alimentari vengono effettuate settimanalmente in relazione alle scorte presenti in magazzino ed al menu in programma; per alcuni alimenti come frutta e verdura, le consegne sono quotidiane al fine di ridurre gli sprechi di cibi scaduti, avariati o danneggiati.

I PROGETTI EDUCATIVI

Vista la situazione sanitaria, per questo anno scolastico non potranno essere previsti corsi educativi in presenza; stiamo comunque progettando incontri virtuali, blog, schede lavoro per promuovere la corretta alimentazione .

Come da consuetudine dedicheremo una giornata al "**PASTO SENZA GLUTINE** "

MODIFICHE AL MENU PROGRAMMATO

A seguito di criticità come ad esempio lo scarso gradimento dei piatti, si procede con la sostituzione del piatto , oppure la modifica degli ingredienti o della tecnica di cottura e presentazione

- in caso di assemblea o sciopero del personale scolastico, il menu verrà semplificato a:

- pasta o riso all'olio
- piatto freddo (formaggio, salumi o tonno)
- verdure crude o a discrezione del centro cottura
- Il pane e la frutta sono sempre garantiti.

La scuola, l'ufficio scuola del comune, ricevono tempestivamente comunicazione della variazione menu, gli utenti possono informarsi anche attraverso il sito aziendale www.centropluriservizi.com

IL "SERVIZIO MENSA" AI TEMPI DEL COVID19

L'obiettivo è:

- assicurare un pasto in piena sicurezza, sia dal punto di vista igienico sanitario che come spazi-ambienti, per garantire un corretto distanziamento
- mantenere le vecchie abitudini per dare sicurezza ai bambini
- ridurre gli impatti sull'ambiente dovuto all'utilizzo di materiale monouso,
- contenere i costi.

Grazie alla collaborazione dei dirigenti e del personale della scuola, dei referenti degli uffici scuola comunali, sono stati visionati tutti i refettori e gli spazi degli istituti scolastici che potevano essere convertiti a refettorio, dopo di che è stato proposto un servizio differenziato adeguato alle esigenze di ogni struttura scolastica.

A) servizio in refettorio

- in refettorio con distribuzione dal carrello (sia in modalità self service, che servito al tavolo) con utilizzo di stoviglie ed attrezzature lavabili e riutilizzabili;
- per garantire il distanziamento sono stati riposizionati tutti tavoli all'interno dello spazio refettorio
- su ogni tavolo siedono solo n° 2 alunni
- là dove il tavolo non garantisce la distanza di sicurezza sono stati divisi con pannelli in plexiglass
- il servizio è a completo carico delle personale addetto mensa , compreso la distribuzione dell'acqua , del pane e della frutta
- Sono stati stabiliti con estrema precisione gli orari dei turni (massimo n° 2 turni ore 12.00 ed ore 13.00), gli ingressi delle classi a mensa , il numero dei bambini presenti in refettorio, il numero del personale mensa in servizio, al fine di garantire il corretto distanziamento e svolgere un servizio in modo fluido veloce e sicuro.

B) servizio in classe:

- con utilizzo di vassoio multi scomparto lavabile riutilizzabile confezionato presso la cucinetta del refettorio scolastico e trasportato in classe con carrelli chiusi per garantire la sicurezza igienico sanitario.

Ovviante ciò ha comportato una modifica del menu:

- per questioni di praticità sono state eliminate temporaneamente tutte le minestre e sostituite con primi piatti asciutti
- ogni piatto vien servito già completo di condimento
- Vengono eliminati dai tavoli i dispenser del parmigiano grattugiato ed i contenitori dei condimenti
- i bambini verranno serviti con una porzione un po' più abbondante in quanto, non è possibile fare "il ripasso"
- il pane verrà servito con il secondo piatto
- frutta e acqua distribuite dal personale mensa
- per la scuola dell'infanzia i cibi come carne, formaggio, prosciutto cotto, frutta, vengo serviti già tagliati
- è stata modificata la ricreazione o la merenda della scuola per l'infanzia

Vengono mantenuti e garantiti gli standard di qualità del cibo e del servizio offerto

LA MERENDA DEI PIÙ PICCOLI

Lunedì e giovedì	▶ CRACKER
Martedì e venerdì	▶ FRUTTA <i>mista 1^ CAT. Nazionale, di stagione</i>
Mercoledì	▶ BISCOTTI SECCHI

Il pasto è comprensivo di:

- una porzione di pane toscano (*farine toscane - italiane*) o integrale
- una porzione di frutta fresca cat.1 nazionale
- parmigiano reggiano grattugiato per il primo piatto

Una volta al mese la porzione della frutta verrà sostituita con una porzione di **torta casalinga**, prodotta dal centro cottura di riferimento.

W LA PASTASCIUTTA

AUTUNNO

Lunedì 21 settembre 1	Martedì 22 settembre	Mercoledì 23 settembre	Giovedì 24 settembre	Venerdì 25 settembre
PASTA ALLA POMAROLA SCALOPPINE DI MAIALE MAGRO impanate LATTUGA 1,2	LASAGNE ALLE VERDURE PIATTO FREDDO INSALATA POMODORI 1,2,4	PASTA INTEGRALE AL POMODORO HAMBURGER DI PESCE INSALATA BICOLORE 1,3,5	FARRO AL PESTO FRITTATA TRIS DI PISELLI CAROTE E MAIS AL VAPORE 1,4,2	RISOTTO ALLO ZAFFERANO COSCE DI POLLO AL FORNO SPINACI LESSI
<i>NIDO scaloppine di maiale alla salvia</i>	<i>NIDO Pasta pomodoro e parmigiano</i>			<i>NIDO riso all'olio</i>
NIDO VERDURE COTTE SU RICHIESTA				
28 settembre 2	29 settembre	30 settembre	01 ottobre	02 ottobre
FUSILLI AL PESTO TONNO ALL'OLIO FAGIOLINI 1,4,3	PASTA ALL'OLIO AL PROFUMO DI BASILICO CROCCHETTE CON VERDURE INSALATA VERDE 1,2,4	RISOTTO ALLE ZUCCHINE SCALOPPINE DI PETTO DI POLLO IMPANATE MISTO VERDURE COTTE 1,2	PASTA AL POMODORO HAMBURGER DI VITELLO INSALATA DI LATTUGA E CETRIOLI 1,5	PASTA ALLA NORMA PIATTO FREDDO INSALATA POMODORI 1,4 PANE INTEGRALE
<i>Nido, <u>Infanzia</u> filetto di pesce</i>		<i>Nido scaloppine di pollo alla salvia</i>		
NIDO VERDURE COTTE SU RICHIESTA				
05 Ottobre 3	06 ottobre	07 ottobre	08 ottobre	09 ottobre
PASTA IN SALSA ROSA FRITTATA DI PORRI SPINACI ALL'OLIO 1,4,2	PASTA ALL'OLIO BOCCONCINI DI VITELLO AL POMODORO PATATE LESSE PANE INTEGRALE 1,5	PASTA AL PESTO HAMBURGER DI TACCHINO FAGIOLINI OLIO E LIMONE 1,4	PASTA AL RAGU PIATTO FREDDO INSALATA DI POMODORI 1,5	RISOTTO AL POMODORO FILETTO DI PESCE CON SPICCHIO DI LIMONE BASTONCINI DI ORTAGGI CRUDI 5,3
NIDO VERDURE COTTE SU RICHIESTA				

12 Ottobre 4	13 ottobre	14 ottobre	15 ottobre	16 ottobre
PASTA AL POMODORO	PASTA ALL'OLIO	LASAGNE AL POMODORO	RISOTTO ALLO ZAFFERANO	PASTA ALLE ZUCCHINE
ARROSTO DI VITELLO	BASTONCINI DI TOTANI CROCCANTI	PIATTO FREDDO	COSCIA DI POLLO AL FORNO	COTOLETTA DI TACCHINO COTTA IN FORNO
PATATE AL FORNO – LESSE 1,5	BASTONCINI DI ORTAGGI CRUDI 1,3	INSALATA VERDE 1,2,4,5	CAROTE E FINOCCHI JULIENNE	PISELLI E CAROTE ALL'OLIO 1,2
	<i>NIDO filetto di pesce</i>	<i>NIDO pasta pomodoro e parmigiano</i>	<i>NIDO riso all'olio</i>	<i>NIDO scaloppina di tacchino all'olio</i>
NIDO VERDURE COTTE SU RICHIESTA				

19 Ottobre 1b	20 ottobre	21 ottobre	22 ottobre	23 ottobre
PASTA PESTO D'INVERNO	RISOTTO PORRI E ZUCCA	PASTA AL POMODORO	PASTA ALL'OLIO E PEPERONCINO	LASAGNE AL POMODORO
ARISTA AL FORNO	FRITTATA	FESA DI TACCHINO AL FORNO	FILETTO DI PESCE AL FORNO	PIATTO FREDDO
VERDURE COTTE 1,4	CAROTE JULIENNE 1,2	LATTUGA 1	INSALATA BICOLORE 1,3	INSALATA DI FINOCCHI 1,2,4,5
			<i>NIDO pasta all'olio</i>	<i>NIDO Pasta pomodoro e parmigiano</i>

NIDO VERDURE COTTE SU RICHIESTA

26 Ottobre 2b	27 ottobre	28 ottobre	29 ottobre	30 ottobre
PASTA AL RAGÙ	PASTA INTEGRALE AL PESTO INVERNALE	RISOTTO ALLO ZAFFERANO	PASTA ALL'OLIO	PASTA ALLA PIZZAIOLA
PIATTO FREDDO	ARROSTO DI VITELLO	SCALOPPINE DI TACCHINO AGLI AGRUMI	CROCCHETTE DI VERDURE E FORMAGGIO	BASTONCINI DI TOTANI CROCCANTI
INSALATA DI CAVOLO CAPPUCCIO 1,5	FAGIOLINI 1,4	CAROTINE COTTE 1	LATTUGA 1,2,4,5	ERBETTE COTTE 1,3
				<i>NIDO filetto di pesce lesso</i>

NIDO VERDURE COTTE SU RICHIESTA

02 novembre 3b	03 novembre	04 novembre	05 novembre	06 novembre
PASTA IN SALSA ROSA FRITTATA DI PORRI CIUFFETTI DI CAVOLFIORRE E CAROTE COTTE 1,4,2	RISOTTO AL POMODORO FILETTO DI PESCE CON SPICCHIO DI LIMONE SPINACI 5,3	PASTA AL RAGÙ PIATTO FREDDO INSALATA BICOLORE 1,5 PANE INTEGRALE	PASTA AL PESTO HAMBURGER DI TACCHINO FAGIOLINI OLIO E LIMONE 1	PASTA ALL'OLIO POLPETTINE DI VITELLO AL POMODORO BASTONCINI DI ORTAGGI CRUDI 1,5,2
NIDO VERDURE COTTE SU RICHIESTA				
09 novembre 4b	10 novembre	11 novembre	12 novembre	13 novembre
PASTA ALL'ARRABBIATA ARISTA AL FORNO PISELLI 1	PASTA AL POMODORO SCALOPPINE DI TACCHINO IMPANATE MIX DI VERDURE COTTE 1,2	PASTA ALL'OLIO FILETTO DI PESCE AL FORNO LATTUGA 1,3	LASAGNE AL POMODORO PIATTO FREDDO BASTONCINI DI ORTAGGI CRUDI 1,2,4,5	RISOTTO ALLA PARMIGIANA COSCE DI POLLO AL FORNO CAROTE JULIENNE O LESSE 4
<i>NIDO pasta al pomodoro</i>	<i>NIDO scaloppina di tacchino alla salvia</i>		<i>NIDO Pasta pomodoro e parmigiano</i>	
NIDO VERDURE COTTE SU RICHIESTA				
16 novembre 1c	17 novembre	18 novembre	19 novembre	20 novembre
PASTA AL RAGU di pesce PIATTO FREDDO INSALATA DI FINOCCHI 1,3,5	PASTA OLIO E PEPERONCINO HAMBURGER DI VITELLO VERDURE COTTE 1	RISOTTO PORRI E ZUCCA FRITTATA MIX PISELLI E CAROTE 2	PASTA IN SALSA ROSA FESA DI TACCHINO AL FORNO LATTUGA 1,5	PASTA INTEGRALE AL POMODORO FILETTO DI PESCE IMPANATO INSALATA BICOLORE 1,5,3,2
	<i>NIDO pasta all'olio</i>			<i>NIDO filetto di pesce lesso</i>
NIDO VERDURE COTTE SU RICHIESTA				

23 novembre 2c	24 novembre	25 novembre	26 novembre	27 novembre
PASTA ALL'OLIO BASTONCINI DI TOTANI CROCCANTI FINOCCHI JULIENNE 1,3	LASAGNE AL POMODORO PIATTO FREDDO INSALATA BICOLORE 1,2,4,5	PASTA AL PESTO INVERNALE ARROSTO DI VITELLO MISTO VERDURE COTTE 1,4	RISOTTO ALLO ZAFFERANO COSCE DI POLLO AL FORNO CAROTINE COTTE	PASTA ALL'OLIO CROCCHETTE CON VERDURE LATTUGA 1,5,2,4
<i>NIDO filetto di pesce</i>	<i>NIDO Pasta pomodoro e parmigiano</i>		<i>NIDO riso all'olio</i>	
PER IL NIDO VERDURE COTTE SU RICHIESTA				
30 novembre 3c	01 Dicembre	02 Dicembre	03 Dicembre	04 Dicembre
PASTA ALLA MEDITERRANEA HAMBURGER DI VITELLO VERDURE COTTE PANE INTEGRALE 1	PASTA AL PESTO FILETTO DI PESCE AL FORNO CON ERBE AROMATICHE SPINACI 3	RISO AL POMODORO SCALOPPINA DI PETTO DI POLLO AL LIMONE FAGIOLINI OLIO E LIMONE 1,5	PASTA AL RAGU PIATTO FREDDO INSALATA BICOLORE 1,5	PASTA IN SALSA ROSA FRITTATA DI PORRI CIUFFETTI DI CAVOLFIOR E CAROTE COTTE 1,4,2
* NIDO VERDURE COTTE SU RICHIESTA				
07 Dicembre 4 c	08 Dicembre	09 Dicembre	10 Dicembre	11 Dicembre
PASTA ALL'ARRABBIATA ARISTA AL FORNO PISELLI 1		PASTA ALL'ERBETTE AROMATICHE HAMBURGER DI TACCHINO FINOCCHI JULIENNE 1	PASTA AL POMODORO FILETTO DI PESCE IMPANATO FAGIOLINI 1,2,3	LASAGNE AL POMODORO PIATTO FREDDO BASTONCINI DI ORTAGGI CRUDI 1,2,4,5
<i>NIDO pasta pomodoro</i>			<i>NIDO filetto di pesce al forno</i>	<i>NIDO pasta pomodoro e parmigiano</i>
NIDO VERDURE COTTE SU RICHIESTA				

INVERNO

14 Dicembre 1	15 Dicembre	16 Dicembre	17 Dicembre	18 Dicembre
PASTA INTEGRALE AL POMODORO	PASTA AL PESTO invernale	RAVIOLI BURRO E SALVIA	RISO ALLA ZUCCA	PASTA MEDITERRANEA
FRITTATA	TOTANI DORATI	PIATTO FREDDO	POLPETTE DI VITELLO AL POMODORO	BOCCONCINI DI TACCHINO CROCCANTI
FAGIOLINI OLIO E LIMONE 1,2,5	BASTONCINI DI FINOCCHI 1,4,3	MIX DI VERDURE TRIFOLATE 1,2,4	LATTUGA CON RUCOLA 1,2	BIETOLA ALL'AGRO 1,2,5,6
	<i>NIDO filetto di pesce al forno</i>	<i>NIDO pasta pomodoro e ricotta</i>		
NIDO VERDURE COTTE SU RICHIESTA				
21 Dicembre 2	22 Dicembre	23 Dicembre	24 Dicembre	25 Dicembre
RISOTTO AI PORRI o CARCIOFI	PASTA ALL'OLIO	PASTA AL POMODORO		
SCALOPPINA DI VITELLO ALLA PIZZAIOLA	FRITTATA AL FORMAGGIO	ARISTA AL ROSMARINO		
CAROTE JULIENNE	INSALATA MISTA 1,2,4	SPINACI 1		
NIDO VERDURE COTTE SU RICHIESTA				
28 Dicembre 3	29 Dicembre	30 Dicembre	31 Dicembre	01 Gennaio 2021
RISO AL POMODORO	PASTA RICOTTA E POMODORO	LASAGNE AL POMODORO		
ARROSTO DI TACCHINO	COSCE DI POLLO AL FORNO	PIATTO FREDDO		
PATATE AL FORNO /LESSE	LATTUGA 1,4	INSALATA MISTA DI CAVOLO CAPPUCCIO E CAROTE JULIENNE 1,2,4,5		
		<i>NIDO pasta pomodoro e parmigiano</i>		
NIDO VERDURE COTTE SU RICHIESTA				

ANNO 2021

04 gennaio 4	05 gennaio	06 gennaio	07 gennaio	08 gennaio
PASTA ALL'OLIO SCALOPPINA DI MAIALE AL ALLA SALVIA PISELLI ALL'OLIO 1	RISO ALL'OLIO CROCCHETTE CON VERDURE INSALATA RICCA 1,2,4		PASTA ALL'AMATRICIANA PIATTO FREDDO MIX DI VERDURE AL FORNO 1	PASTA AL POMODORO BOCCONCINI DI POLLO AGLI AGRUMI FAGIOLINI OLIO E LIMONE 1,5
	<i>NIDO Pasta al pomodoro</i>			
NIDO VERDURE COTTE SU RICHIESTA				
11 gennaio 5	12 gennaio	13 gennaio	14 gennaio	15 gennaio
PASTA ALLA MARINARA TOTANI DORATI BASTONCINI DI FINOCCHI 1,5,3	RISOTTO ZUCCA E PORRI HAMBURGER DI TACCHINO GIARDINIERA DI VERDURE DI STAGIONE AL FORNO PANE INTEGRALE 1	PASTA ALL'OLIO FRITTATA AL PROSCIUTTO cotto SPINACI ALL'OLIO 1,2,4	LASAGNE AL POMODORO PIATTO FREDDO LATTUGA 1,2,4,5	PASTA AL POMODORO ARISTA AL FORNO PATATE AL FORNO /LESSE 1
<i>NIDO Filetto di pesce lessato olio e prezzemolo</i>			<i>NIDO Pasta al pomodoro e parmigiano</i>	
NIDO VERDURE COTTE SU RICHIESTA				
18 gennaio 6	19 gennaio	20 gennaio	21 gennaio	22 gennaio
PASTA AL RAGÙ DI PESCE PIATTO FREDDO SPIANCI O BIETOLA ALL'OLIO 1,3	PASTA ALL'OLIO FILETTO DI PESCE INSALATA CAPRICCIOSA 1,2,3	PASTA ROSE COSCE DI POLLO AL FORNO VERDURE CRUDE julienne 1,4	PASTA AL PESTO invernale BOCCONCINI DI PETTO DI TACCHINO ALLE VERDURE FAGIOLINI LESSI 1,4	PASTA ALL'OLIO SCALOPPINE DI VITELLO IMPANATE CAROTE JULIENNE 1,2
<i>NIDO Infanzia ragù di pesce senza tonno</i>				<i>NIDO scaloppina di vitello alla salvia</i>
NIDO VERDURE COTTE SU RICHIESTA				

25 gennaio 7	26 gennaio	27 gennaio	28 gennaio	29 gennaio
PASTA ALLE VERDURE DI STAGIONE	LASAGNE AL POMODORO	RISO ALL'OLIO	PASTA INTEGRALE AL POMODORO	PASTA AL RAGU
ARISTA AL FORNO 1	PIATTO FREDDO	CROCCHETTE CON VERDURE	HAMBURGER DI PESCE	FRITTATA
CAROTE LESSE	LATTUGA E RUCOLA 1,2,4,5	FINOCCHI JULIENNE 1,2,4	VERDURE DI STAGIONE AL FORNO 1,5,3	BASTONCINI DI FINOCCHI CRUDI 1,5,2,4
	<i>NIDO pasta al pomodoro e parmigiano</i>			
NIDO VERDURE COTTE SU RICHIESTA				
01 febbraio 8	02 febbraio	03 febbraio	04 febbraio	05 febbraio
PASTA AL POMODORO	RISOTTO AI PORRI	PASTA ALLA PIZZAIOLA	PASTA ALL'OLIO	PASTA AL TONNO
ROAST BEEF	FILETTO DI PESCE ALLE ERBE AROMATICHE	HAMBURGER DI TACCHINO	COSCIA DI POLLO AL FORNO	PIATTO FREDDO
PISELLI ALL'OLIO 1	VERDURE COTTE 3	FINOCCHI CAROTE E CAVOLO CAPPUCCIO JULIENNE 1	LATTUGA 1	FAGIOLINI OLIO E LIMONE 1,4
				<i>NIDO -infanzia pasta al ragù di pesce – no tonno</i>
NIDO VERDURE COTTE SU RICHIESTA				
08 febbraio 1A	09 febbraio	10 febbraio	11 febbraio	12 febbraio
PASTA AL POMODORO	PASTA AL PESTO invernale	PASTA INTEGRALE MEDITERRANEA	RAVIOLI BURRO E SALVIA	RISO ALL'OLIO
FRITTATA AL PROSCIUTTO O FORMAGGIO	BOCCONCINI DI TACCHINO IN BIANCO	TOTANI DORATI	PIATTO FREDDO	POLPETTE DI VITELLO AL POMODORO
FAGIOLINI OLIO E LIMONE 1,5,2,4	CAROTE JULIENNE 1,4	BASTONCINI DI FINOCCHI 1,5,3	MIX DI VERDURE TRIFOLATE 1,2,4	BIETOLA O SPINACI 1,2
		<i>NIDO filetto di pesce al forno</i>		
NIDO VERDURE COTTE SU RICHIESTA				

15 febbraio 2A	16 febbraio ultimo di carnevale	17 febbraio Le Ceneri	18 febbraio	19 febbraio Q
RISOTTO AI PORRI O CARCIOFI	PASTA AL POMODORO	PASTA ALL'OLIO	PASTA AL POMODORO	PASTA ROSE'
SCALOPPINA DI VITELLO ALLA PIZZAIOLA	HAMBURGER DI PESCE	FRITTATA AL FORMAGGIO	ARISTA AL ROSMARINO	PIATTO FREDDO
ORTAGGI CRUDI 1	INSALATA BICOLORE 1,3,5	SPINACI 1,2,4	LATTUGA 1	MIX DI VERDURE COTTE 1,4
NIDO VERDURE COTTE SU RICHIESTA				
22 febbraio 3A	23 febbraio	24 febbraio	25 febbraio	26 febbraio Q
PASTA AL POMODORO	RISOTTO AL PARMIGIANO	LASAGNE AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA ALL'OLIO
FESA DI TACCHINO AL FORNO	BOCCONCINI DI petto di POLLO AL FORNO	PIATTO FREDDO	FRITTATA	FILETTO DI PESCE AL FORNO
PATATE AL PREZZEMOLO 1,2,4	ERBETTE ALL'OLIO	INSALATA DI VERZA 1,2,4,5	BASTONCINI DI ORTAGGI 1,5,2	LEGUMI ALL'OLIO
	LATTUGA 4			PANE INTEGRALE 1,3
		<i>NIDO pasta pomodoro e ricotta</i>		
NIDO VERDURE COTTE SU RICHIESTA				
01 marzo 4A	02 marzo	03 marzo	04 marzo	05 marzo Q
PASTA AL POMODORO	PASTA AL PESTO invernale	PASTA ALL'AMATRICIANA	RISOTTO AGLI SPINACI	PASTA ALL'OLIO
SCALOPPINA DI MAIALE ALLA SALVIA	BOCCONCINI DI TACCHINO AGLI AGRUMI	PIATTO FREDDO	FILETTO DI PESCE GRATINATO	CROCCHETTE CON VERDURE
FAGIOLINI ALL'OLIO 1	LATTUGA 1,4	MIX DI VERDURE AL FORNO 1	CAROTE TRIFOLATE 1,2,3	INSALATA RICCA 1,2,4
		<i>NIDO pasta al pomodoro</i>		
NIDO VERDURE COTTE SU RICHIESTA				

08 marzo 5A	09 marzo	10 marzo	11 marzo	12 marzo Q
PASTA INTEGRALE ALLA MARINARA TOTANI DORATI INSALATA DI FINOCCHI JULIENNE 1,5,3	PASTA ALL'OLIO ARISTA AL FORNO PATATE AL FORNO - LESSE 1	RISOTTO AI PORRI HAMBURGER DI TACCHINO VERDURE COTTE PANE INTEGRALE 1	PASTA ALL'OLIO COSCE DI POLLO AL FORNO BASTONCINI DI ORTAGGI 1	LASAGNE AL POMODORO PIATTO FREDDO LATTUGA 1,2,4,5
<i>NIDO filetto di pesce lessato al prezzemolo</i>				<i>NIDO pasta al pomodoro e ricotta</i>
NIDO VERDURE COTTE SU RICHIESTA				
15 marzo 6A	16 marzo	17 marzo	18 marzo	19 marzo Q
PASTA AL POMODORO ROAST BEEF BASTONCINI DI ORTAGGI 1,5	PASTA AL BURRO SCALOPPINE DI VITELLO ALLA SALVIA MISTO DI VERDURE AL FORNO 1,4	RISO AL POMODORO FILETTO DI PESCE AL FORNO <i>PESCE FRESCO</i> LATTUGA 1,2,3	PASTA ROSE FRITTATA FAGIOLINI LESSI 1,4,2	PASTA AL PESTO INVERNALE TONNO INSALATA MISTA 1,4,3
				<i>NIDO <u>Infanzia</u> filetto di pesce al forno</i>
NIDO VERDURE COTTE SU RICHIESTA				
22 marzo 7A	23 marzo	24 marzo	25 marzo	26 marzo Q
RAVIOLI BURRO E SALVIA PIATTO FREDDO BASTONCINI DI FINOCCHI 1,2,4	RISO AL POMODORO FESA DI TACCHINO AL FORNO LATTUGA	PASTA INTEGRALE AL PESTO INVERNALE ARISTA AL FORNO CAROTE JULIENNE 1,4,5	PASTA ALL'OLIO E PEPERONCINO POLLO AL FORNO SPINACI ALL'OLIO 1	PASTA ALL'OLIO HAMBURGER DI PESCE INSALATA MISTA 1,3
			<i>NIDO pasta all'olio</i>	
NIDO VERDURE COTTE SU RICHIESTA				

29 marzo 8A	30 marzo	31 marzo	01 aprile	02 aprile
PASTA ALL'OLIO ARROSTO DI VITELLO PISELLI ALL'OLIO 1 PANE INTEGRALE	PASTA AL RAGU PIATTO FREDDO SPINACI ALL'OLIO 1,5	RISOTTO AI PORRI COSCIA DI POLLO AL FORNO VERZA E CAROTE JULIENNE		
NIDO VERDURE COTTE SU RICHIESTA				
05 Aprile 1B	06 aprile	07 aprile	08 aprile	09 aprile
	RISO ALL'OLIO COCCHETTE CON VERDURE INSALATA VERDE CON RUCOLA 1,2,4	RAVIOLI BURRO E SALVIA PIATTO FREDDO MIX DI VERDURE TRIFOLATE 1,2,4	PASTA AL POMODORO FRITTATA FAGIOLINI OLIO E LIMONE 1,2,5	PASTA ALL'OLIO BOCCONCINI DI TACCHINO CROCCANTI BIETOLA ALL'AGRO 1
<i>NIDO filetto di pesce olio e prezzemolo</i>				
NIDO VERDURE COTTE SU RICHIESTA				

PRIMAVERA - ESTATE

12 Aprile 1	13 Aprile	14 Aprile	15 Aprile	16 Aprile
RISO AGLI ASPARGI / o verdura di stagione FESA DI TACCHINO AL FORNO PISELLI e CAROTE 1	PASTA AL TONNO PIATTO FREDDO INSALATA PRIMAVERA (lattuga radicchio e mais) 1,3	PASTA INTEGRALE AL POMODORO SCALOPPINA DI MAIALE MAGRO ALLA SALVIA JULIENNE DI VERDURE COTTE 1,5	PASTA ALL'OLIO CROCCHETTE DI PATATE FORMAGGIO E VERDURE FAGIOLINI 5,2,4	PASTA RICOTTA E POMODORO HAMBURGER DI PESCE FINOCCHI JULIENNE 1,4,3
	<i>Nido, Infanzia pasta al ragù di pesce – no tonno</i>			
NIDO VERDURE COTTE SU RICHIESTA				
19 Aprile 2	20 Aprile	21 Aprile	22 Aprile	23 Aprile
PASTA POMODORO E OLIVE (tritate) SCALOPPINE DI VITELLO IMPANATE INSALATA RICCA 1,5	PASTA ALL'OLIO E PEPERONCINO FESA DI TACCHINO AL ROSMARINO SPINACI ALL'OLIO 1	RISO AL POMODORO POLLO AL FORNO BASTONCINI DI ORTAGGI CRUDI 1	PASTA ALLE ZUCCHINE FILETTO DI MERLUZZO DORATO LATTUGA 1,2,3	LASAGNA DI VERDURE PIATTO FREDDO MIX VERDURE COTTE 1,2,4
	<i>Nido pasta all'olio</i>			
NIDO VERDURE COTTE SU RICHIESTA				
26 Aprile 3	27 Aprile	28 Aprile	29 Aprile	30 Aprile
GNOCCHETTI SARDI AL PESTO DI BASILICO TONNO INSALATA BICOLORE 1,4,3	RISO AL POMODORO ARISTA AGLI AROMI PISELLI 5	PASTA AL BURRO FRITTATA DELLA CUOCA CAROTE ALL'OLIO 1,4,2	LASAGNE ALLE VERDURE PIATTO FREDDO CAVOLO CAPPuccio JULIENNE 1,2,4	FARRO CON POMODORINI SCALOPPINA DI TACCHINO AL LIMONE E ROSMARINO LATTUGA PANE INTEGRALE 1
<i>Nido, Infanzia filetto di pesce al forno</i>				
NIDO VERDURE COTTE SU RICHIESTA				

03 maggio 4	04 maggio	05 maggio	06 maggio	07 maggio
PASTA AL RAGÙ PIATTO FREDDO POMODORO MATURI 1,5	PASTA AL POMODORO FRITTATA CON RICOTTA E PROSCIUTTO COTTO INSALATA 3 COLORI 1,5,2,4	PASTA AL PESTO DI ZUCCHINE FILETTO DI PESCE AL FORNO FAGIOLINI ALL'OLIO 1,4,3	RISOTTO AGLI ASPARAGI o verdure di stagione HAMBURGER DI TACCHINO ERBETTE LESSATE	GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO SCALOPPINE DI MAIALE MAGRO ALLA SALVIA CAROTE E ZUCCHINE ALL'OLIO E PREZZEMOLO 1
NIDO VERDURE COTTE SU RICHIESTA				
10 maggio 5	11 maggio	12 maggio	13 maggio MENU SENZA GLUTINE	14 maggio
RAVIOLI BURRO E SALVIA HAMBURGER MIX DI VERDURE DI STAGIONE COTTE 1,2,4	FARRO ALLE VERDURE DI STAGIONE COSCIA di POLLO AL FORNO INSALATA CAPRICCIOSA 1,	RISO AL RAGÙ DI PESCE CAPRESE POMODORI MATURI 1,5,4	PASTA ALL'OLIO POLPETTINE DI VITELLO AL POMODORO CAROTE JULIENNE 5	PASTA ALLA PIZZAIOLA FILETTO DI PESCE IMPANATO FAGIOLINI 1,3
NIDO VERDURE COTTE SU RICHIESTA				
17 maggio 1A	18 maggio	19 maggio	20 maggio	21 maggio
PASTA ALLE MELANZANE ARROSTO DI VITELLO PISELLI e CAROTE PANE INTEGRALE 1	PASTA AL TONNO PIATTO FREDDO INSALATA PRIMAVERA 1,3	PASTA AL PESTO TOTANI DORATI INSALATA MISTA 1,4,3	PASTA ALL'OLIO SCALOPPINA DI TACCHINO IMPANATA SPINACI 1	RISO ALL'OLIO CROCCHETTE DI PATATE, FORMAGGIO E VERDURE CAROTE JULIENNE 1,2,4
	<i>Nido, Infanzia pasta al ragù di pesce -no tonno</i>	<i>Nido filetto di pesce dorato</i>		
NIDO VERDURE COTTE SU RICHIESTA				

24 maggio 2A	25 maggio	26 maggio	27 maggio	28 maggio
PASTA ALLA PIZZAIOLA	RAVIOLI AL BURRO E SALVIA	PASTA ALL'OLIO	PASTA AL POMODORO	RISOTTO ALLE ZUCCHINE
ARISTA AL FORNO	CAPRESE	HAMBURGER DI TACCHINO	COSCIA AL FORNO	QUADRETTI DI MERLUZZO DORATO
INSALATA RICCA 1	INSALATA DI POMODORI 1,2,4	CAROTE E VERZA JULIENNE 1	BASTONCINI DI ORTAGGI CRUDI 1,5	LATTUGA 2,3
	<i>Nido pasta con pomodoro e ricotta</i>			
NIDO VERDURE COTTE SU RICHIESTA				
31 Maggio 3A	01 giugno	02 giugno	03 giugno	04 giugno
GNOCCHETTI SARDI AL PESTO DI BASILICO	PASTA AL BURRO		RISO E PISELLI	LASAGNE AL POMODORO
TONNO	SCALOPPINA DI TACCHINO AL LIMONE E ROSMARINO		ARROSTO DI VITELLO	PIATTO FREDDO
MIX BICOLORE FAGIOLINI E PATATE LESSE 1,4,3	INSALATA DI CAROTE E POMODORI 1,4		INSALATA DI POMODORI	INSALATA DI CAROTE E CAVOLO CAPPUCCIO JULIENNE 1,2,4
<i>Nido, Infanzia filetto di pesce al forno</i>				<i>Nido pasta al pomodoro e parmigiano</i>
NIDO VERDURE COTTE SU RICHIESTA				
07 giugno 4A	08 giugno	09 giugno	10 giugno	11 giugno
PASTA AL RAGU	PASTA ALL'OLIO E PEPERONCINO	PASTA AL PESTO	RISOTTO AL POMODORO	PASTA ALLE MELANZANE
PROSCIUTTO CRUDO	SCALOPPINA DI PETTO DI POLLO IMPANATA	HAMBURGER DI PESCE	CROCCHETTE DI FORMAGGIO PROSCIUTTO COTTO	SCALOPPINE DI MAIALE MAGRO ALLA SALVIA
MELONE (se disponibile) 1,5 PANE INTEGRALE	ZUCCHINE AL POMODORO 1,2	FAGIOLINI ALL'OLIO 1,4,3	INSALATA PRIMAVERA 5,2,4	ERBETTE LESSATE 1
<i>Nido e infanzia Prosciutto cotto</i>	<i>Nido pasta all'olio</i>			
NIDO VERDURE COTTE SU RICHIESTA				

14 giugno 5A	15 giugno	16 giugno	17 giugno	18 giugno
PAPPA AL POMODORO	PASTA INTEGRALE ALLA PIZZAIOLA	PASTA POMODORINI BASILICO (caldo)	PASTA AL RAGÙ DI PESCE	RISOTTO OLIO E PREZZEMOLO
HAMBURGER	FILETTO DI PESCE IMPANATO	COSCIA DI POLLO AL FORNO	CAPRESE	POLPETTINE DI VITELLO AL POMODORO
MIX DI VERDURE DI STAGIONE COTTE 1,2,4	FAGIOLINI 1,3,2	INSALATA CAPRICCIOSA 1	POMODORI MATURI 1,5,3,4	CAROTE JULIENNE 1,2
NIDO VERDURE COTTE SU RICHIESTA				
21 giugno 1B	22 giugno	23 giugno	24 giugno	25 giugno
PASTA ALLE MELANZANE	PASTA AL POMODORO FRESCO	PASTA AL RAGU DI PESCE	FARRO AL PESTO	PASTA ALL'OLIO
ARISTA AL FORNO	CROCCHETTE DI VERDURE	PIATTO FREDDO	FILETTO DI PESCE AL FORNO	SCALOPPINA DI TACCHINO IMPANATA
PISELLI e CAROTE 1,	INSALATA DI CETRIOLI 1,2,4	INSALATA PRIMAVERA 1,5,3	INSALATA DI POMODORI MATURI 1,4,3	ZUCCHINE E FAGIOLINI COTTI 1
NIDO VERDURE COTTE SU RICHIESTA				
28 giugno 2B	29 giugno	30 giugno	01 luglio	02 luglio
PASTA PIZZAIOLA	RISOTTO ALLE ZUCCHINE	RAVIOLI AL BURRO E SALVIA	PASTA INTEGRALE POMODORO FRESCO E BASILICO	PASTA ALLE MELANZANE
HAMBURGER DI PESCE	ROAST BEEF	CAPRESE	FESA DI TACCHINO AL FORNO	COSCIA AL FORNO
INSALATA RICCA 1	LATTUGA 1,3	POMODORI 1,2,4	PISELLI E CAROTE 1	BASTONCINI DI ORTAGGI CRUDI 1,
NIDO VERDURE COTTE SU RICHIESTA				

05 luglio 3B	06 luglio	07 luglio	08 luglio	09 luglio
GNOCCHETTI SARDI AL PESTO DI BASILICO FILETTO DI MERLUZZO OLIO E PREZZEMOLO INSALATA BICOLORE 1,4,3	LASAGNE ALLE VERDURE PIATTO FREDDO INSALATA DI CETRIOLI E CAROTE JULIENNE 1,2,4	FARRO CON POMODORINI e basilico HAMBURGER DI TACCHINO LATTUGA 1	PASTA ALLE ZUCCHINE FRITTATA DELLA CUOCA CAROTE JULIENNE 1,4	PASTA AL POMODORO FRESCO ARROSTO DI VITELLO INSALATA DI POMODORI 1
VERDURE COTTE SU RICHIESTA				
12 luglio 4B	13 luglio	14 luglio	15 luglio	16 luglio
PASTA AL RAGU PROSCIUTTO COTTO (crudo solo su richiesta) MELONE 1,5	PASTA ALLE MELANZANE BOCCONCINI DI POLLO DORATI FAGIOLINI OLIO E LIMONE 1	PASTA ALL'OLIO SCALOPPINE DI MAIALE MAGRO ALLA SALVIA LEGUMI ALL'OLIO 1	PASTA INTEGRALE AL PESTO HAMBURGER DI PESCE POMODORI MATURI 1,4,3	RISOTTO AL POMODORO CROCCHETTE DI VERDURE INSALATA PRIMAVERA 1,2,4
VERDURE COTTE SU RICHIESTA				
19 luglio 5B	20 luglio	21 luglio	22 luglio	23 luglio
PASTA ALLA POMAROLA HAMBURGER MIX DI VERDURE DI STAGIONE COTTE 1,5	RISOTTO ALLE ZUCCHINE E FIORI DI ZUCCA POLPETTINE DI VITELLO IN BIANCO CAROTE JULIENNE PANE INTEGRALE 1,2,4	PASTA PIZZAIOLA FILETTO DI PESCE DORATI FAGIOLINI 1,2,3,5	FARRO POMODORINI BASILICO COSCIA DI POLLO AL FORNO INSALATA CAPRICCIOSA 1	PASTA AL RAGÙ DI PESCE CAPRESE POMODORI MATURI 1,3,4
VERDURE COTTE SU RICHIESTA				
26 Luglio	27 luglio	28 luglio	29 luglio	30 luglio
PASTA AL RAGU PIATTO FREDDO INSALATA PRIMAVERA 1,5	FARRO AL PESTO FILETTO DI PESCE AL FORNO POMODORI MATURI 1,4,3	PASTA ALLE MELANZANE ARISTA AL FORNO PISELLI e CAROTE 1	PASTA AL POMODORO FRESCO SCALOPPINE DI PETTO DI POLLO IMPANATE INSALATA DI CETRIOLI 1,5	RISOTTO ALLE ZUCCHINE E CIPOLLOTTI PROSCIUTTO COTTO/ (crudo solo su richiesta) MELONE
VERDURE COTTE SU RICHIESTA				

ESTATE – AUTUNNO 2021

30 agosto	31 agosto	01 settembre	02 settembre	03 settembre
PASTA AL RAGU DI PESCE	FARRO AL PESTO	PASTA ALLE MELANZANE	PASTA AL POMODORO	RISOTTO ALLE ZUCCHINE
PIATTO FREDDO	QUADRETTI DI MERLUZZO AL FORNO	ARISTA AL FORNO	SCALOPPINE DI POLLO IMPANATE	PROSCIUTTO COTTO <i>(crudo solo su richiesta)</i>
INSALATA PRIMAVERA 1,5,3	POMODORI MATURI 1,4,3	PISELLI e CAROTE 1	FAGIOLINI 1,5	MELONE
VERDURE COTTE SU RICHIESTA				
06 settembre	07 settembre	08 settembre	09 settembre	10 settembre
FARRO AL PESTO	RISOTTO ALL'OLIO AL PROFUMO DI BASILICO	PASTA PIZZAIOLA	FARRO POMODORINI BASILICO	PASTA AL RAGÙ DI PESCE
HAMBURGER DI CONIGLIO O TACCHINO	POLPETTINE DI VITELLO AL POMODORO	MERLUZZO OLIO E PREZZEMOLO	COSCIA AL FORNO	CAPRESE
MIX DI VERDURE DI STAGIONE COTTE 1,5	CAROTE JULIENNE PANE INTEGRALE 1,4	FAGIOLINI 1,3	INSALATA CAPRICCIOSA 1,	POMODORI MATURI 1,3,4
VERDURE COTTE SU RICHIESTA				
13 settembre	14 settembre	15 settembre	16 settembre	17 settembre
PASTA AL RAGU	PASTA ALLE MELANZANE	RISO ALLO ZAFFERANO	PASTA AL PESTO	PASTA POMODORO E RICOTTA
PIATTO FREDDO	BOCCONCINI DI POLLO DORATI	SCALOPPINE DI MAIALE MAGRO ALLA SALVIA	FILETTO DI PESCE AL FORNO	FRITTATA DI VERDURE
ZUCCHINE LESSE 1,5	FAGIOLINI OLIO E LIMONE 1	LEGUMI ALL'OLIO 1	POMODORI MATURI 1,4,3	CAROTE JULIENNE