



MENU RISTORAZIONE SCOLASTICA a.s.2020-2021

COMUNE DI LORO CIUFFENNA



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.

NB: 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

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

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 sì 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 .

- Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati,
- Uova e prodotti a base di uova.
- Pesce e prodotti a base di pesce
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- Sedano e prodotti a base di sedano.
- Soia e prodotti a base di soia
- 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

1. in refettorio con distribuzione dal carrello (sia in modalità self service, che servito al tavolo) con utilizzo di stoviglie ed attrezzature lavabili e riutilizzabili;
2. per garantire il distanziamento sono stati riposizionati tutti tavoli all'interno dello spazio refettorio
3. su ogni tavolo siedono solo n° 2 alunni
4. là dove il tavolo non garantisce la distanza di sicurezza sono stati divisi con pannelli in plexiglass
5. il servizio è a completo carico delle personale addetto mensa , compreso la distribuzione dell'acqua , del pane e della frutta
6. 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	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
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>Infanzia, filetto di pesce al forno</i>				
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 FRESCO CON SPICCHIO DI LIMONE BASTONCINI DI ORTAGGI CRUDI 5,3
12 Ottobre 4	13 ottobre	14 ottobre	15 ottobre	16 ottobre
PASTA AL POMODORO ARROSTO DI VITELLO PATATE AL FORNO – LESSE 1,5	PASTA ALL'OLIO BASTONCINI DI TOTANI CROCCANTI BASTONCINI DI ORTAGGI CRUDI 1,3	LASAGNE AL POMODORO PIATTO FREDDO INSALATA VERDE 1,2,4,5	RISOTTO ALLO ZAFFERANO COSCIA DI POLLO AL FORNO CAROTE E FINOCCHI JULIENNE	PASTA ALLE ZUCCHINE COTOLETTA DI TACCHINO COTTA IN FORNO PISELLI E CAROTE ALL'OLIO 1,2

19 Ottobre 1b	20 ottobre	21 ottobre	22 ottobre	23 ottobre
PASTA PESTO D'INVERNO ARISTA AL FORNO VERDURE COTTE 1,4	RISOTTO PORRI E ZUCCA FRITTATA CAROTE JULIENNE 1,2	PASTA AL POMODORO FESA DI TACCHINO AL FORNO LATTUGA 1	PASTA ALL'OLIO E PEPERONCINO FILETTO DI PESCE FRESCO AL FORNO INSALATA BICOLORE 1,3	LASAGNE AL POMODORO PIATTO FREDDO INSALATA DI FINOCCHI 1,2,4,5
26 Ottobre 2b	27 ottobre	28 ottobre	29 ottobre	30 ottobre
PASTA AL RAGÙ PIATTO FREDDO INSALATA DI CAVOLO CAPPUCCIO 1,5	PASTA INTEGRALE AL PESTO INVERNALE ARROSTO DI VITELLO FAGIOLINI 1,4	RISOTTO ALLO ZAFFERANO SCALOPPINE DI TACCHINO AGLI AGRUMI CAROTINE COTTE 1	PASTA ALL'OLIO CROCCHETTE DI VERDURE E FORMAGGIO LATTUGA 1,2,4,5	PASTA ALLA PIZZAIOLA BASTONCINI DI TOTANI CROCCANTI ERBETTE COTTE 1,3
02 novembre 3b	03 novembre	04 novembre	05 novembre	06 novembre
PASTA IN SALSA ROSA FRITTATA DI PORRI CIUFFETTI DI CAVOLFIORE E CAROTE COTTE 1,4,2	RISOTTO AL POMODORO FILETTO DI PESCE FRESCO 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
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 POMODORO CAROTE JULIENNE O LESSE 4

16 novembre 1c	17 novembre	18 novembre	19 novembre	20 novembre
PASTA AL RAGU DI PESCE FRESCO 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	PASTA INTEGRALE AL POMODORO FILETTO DI PESCE IMPANATO INSALATA BICOLORE 1,5,3,2
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
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 FRESCO 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
07 Dicembre 4c	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

INVERNO

14 Dicembre 1	15 Dicembre	16 Dicembre	17 Dicembre	18 Dicembre
PASTA INTEGRALE AL POMODORO FRITTATA FAGIOLINI OLIO E LIMONE 1,2,5	PASTA AL PESTO invernale TOTANI DORATI BASTONCINI DI FINOCCHI 1,4,3	RAVIOLI BURRO E SALVIA PIATTO FREDDO MIX DI VERDURE TRIFOLATE 1,2,4	RISO ALLA ZUCCA POLPETTE DI VITELLO AL POMODORO LATTUGA CON RUCOLA 1,2	PASTA MEDITERRANEA BOCCONCINI DI TACCHINO CROCCANTI BIETOLA ALL'AGRO 1,2,5,6
21 Dicembre 2	22 Dicembre	23 Dicembre	24 Dicembre	25 Dicembre
RISOTTO AI PORRI o CARCIOFI SCALOPPINA DI VITELLO ALLA PIZZAIOLA CAROTE JULIENNE	PASTA ALL'OLIO FRITTATA AL FORMAGGIO INSALATA MISTA 1,2,4	PASTA AL POMODORO ARISTA AL ROSMARINO SPINACI 1		
ANNO 2021				
			07 gennaio	08 gennaio
			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

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
18 gennaio 6	19 gennaio	20 gennaio	21 gennaio	22 gennaio
PASTA AL RAGÙ DI PESCE FRESCO 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 BOCCONCINI DI PETTO DI TACCHINO ALLE VERDURE FAGIOLINI LESSI 1,4	PASTA ALL'OLIO SCALOPPINE DI VITELLO IMPANATE CAROTE JULIENNE 1,2
25 gennaio 7	26 gennaio	27 gennaio	28 gennaio	29 gennaio
PASTA ALLE VERDURE DI STAGIONE ARISTA AL FORNO CAROTE LESSE 1	LASAGNE AL POMODORO PIATTO FREDDO LATTUGA E RUCOLA 1,2,4,5	RISO ALL'OLIO CROCCHETTE CON VERDURE FINOCCHI JULIENNE 1,2,4	PASTA INTEGRALE AL POMODORO HAMBURGER DI PESCE VERDURE DI STAGIONE AL FORNO 1,5,3	PASTA AL RAGU FRITTATA BASTONCINI DI FINOCCHI CRUDI 1,5,2,4
01 febbraio 8	02 febbraio	03 febbraio	04 febbraio	05 febbraio
PASTA AL POMODORO ROAST BEEF PISELLI ALL'OLIO 1	RISOTTO AI PORRI FILETTO DI PESCE FRESCO ALLE ERBE AROMATICHE VERDURE COTTE 3	PASTA ALLA PIZZAIOLA HAMBURGER DI TACCHINO FINOCCHI CAROTE E CAVOLO CAPPUCCIO JULIENNE 1	PASTA ALL'OLIO COSCIA DI POLLO AL POMODORO LATTUGA 1	PASTA AL TONNO PIATTO FREDDO FAGIOLINI OLIO E LIMONE 1,4
				<i>Infanzia: pasta al ragu di pesce senza tonno</i>

08 febbraio 1A	09 febbraio	10 febbraio	11 febbraio	12 febbraio
PASTA AL POMODORO FRITTATA AL PROSCIUTTO O FORMAGGIO FAGIOLINI OLIO E LIMONE 1,5,2,4	PASTA AL PESTO BOCCONCINI DI TACCHINO IN BIANCO CAROTE JULIENNE 1,4	PASTA INTEGRALE MEDITERRANEA TOTANI DORATI BASTONCINI DI FINOCCHI 1,5,3	RAVIOLI BURRO E SALVIA PIATTO FREDDO MIX DI VERDURE TRIFOLATE 1,2,4	RISO ALL'OLIO POLPETTE DI VITELLO AL POMODORO BIETOLA O SPINACI 1,2
15 febbraio 2A	16 febbraio ultimo di carnevale	17 febbraio Le Ceneri	18 febbraio	19 febbraio Q
RISOTTO AI PORRI O CARCIOFI SCALOPPINA DI VITELLO ALLA PIZZAIOLA ORTAGGI CRUDI 1	PASTA AL POMODORO HAMBURGER DI PESCE INSALATA BICOLORE 1,3,5	PASTA ALL'OLIO FRITTATA AL FORMAGGIO SPINACI 1,2,4	PASTA AL POMODORO ARISTA AL ROSMARINO LATTUGA 1	PASTA ROSE' PIATTO FREDDO MIX DI VERDURE COTTE 1,4
22 febbraio 3A	23 febbraio	24 febbraio	25 febbraio	26 febbraio Q
PASTA AL POMODORO FESA DI TACCHINO AL FORNO PATATE AL PREZZEMOLO 1,2,4	RISOTTO AL PARMIGIANO BOCCONCINI DI petto di POLLO AL FORNO ERBETTE ALL'OLIO LATTUGA 4	LASAGNE AL POMODORO PIATTO FREDDO INSALATA DI VERZA 1,2,4,5	PASTA AL POMODORO FRITTATA BASTONCINI DI ORTAGGI 1,5,2	PASTA ALL'OLIO FILETTO DI PESCE FRESCO AL FORNO LEGUMI ALL'OLIO PANE INTEGRALE 1,3

01 marzo 4A	02 marzo	03 marzo	04 marzo	05 marzo Q
PASTA AL POMODORO SCALOPPINA DI MAIALE ALLA SALVIA FAGIOLINI ALL'OLIO 1	PASTA AL PESTO invernale BOCCONCINI DI TACCHINO AGLI AGRUMI LATTUGA 1,4	PASTA ALL'AMATRICIANA PIATTO FREDDO MIX DI VERDURE AL FORNO 1	RISOTTO AGLI SPINACI FILETTO DI PESCE FRESCO GRATINATO CAROTE TRIFOLATE 1,2,3	PASTA ALL'OLIO CROCCHETTE CON VERDURE INSALATA RICCA 1,2,4
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
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 FRESCO AL FORNO LATTUGA 1,2,3	PASTA ROSE FRITTATA FAGIOLINI LESSI 1,4,2	PASTA AL PESTO INVERNALE TONNO INSALATA MISTA 1,4,3
				<i>Infanzia filetto di pesce lessato</i>

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 5	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
29 marzo 8A	30 marzo	31 marzo		
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 POMODORO VERZA E CAROTE JULIENNE		
		07 aprile	08 aprile	09 aprile
		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

PRIMAVERA - ESTATE

12 Aprile 1	13 Aprile	14 Aprile	15 Aprile	16 Aprile
RISO AGLI ASPARGI / o verdura di stagione	PASTA AL TONNO	PASTA INTEGRALE AL POMODORO	PASTA ALL'OLIO	PASTA RICOTTA E POMODORO
FESA DI TACCHINO AL FORNO	PIATTO FREDDO	SCALOPPINA DI MAIALE MAGRO ALLA SALVIA	CROCCHETTE DI PATATE FORMAGGIO E VERDURE	HAMBURGER DI PESCE
PISELLI e CAROTE 1	INSALATA PRIMAVERA (lattuga radicchio e mais) 1,3	JULIENNE DI VERDURE COTTE 1,5	FAGIOLINI 5,2,4	FINOCCHI JULIENNE 1,4,3
	<i>Infanzia , pasta al ragu di pesce senza tonno</i>			
19 Aprile 2	20 Aprile	21 Aprile	22 Aprile	23 Aprile
PASTA POMODORO E OLIVE (tritate)	PASTA ALL'OLIO E PEPERONCINO	RISO AL POMODORO	PASTA ALLE ZUCCHINE	LASAGNA DI VERDURE
SCALOPPINE DI VITELLO IMPANATE	FESA DI TACCHINO AL ROSMARINO	POLLO AL FORNO	FILETTO DI PESCE FRESCO DORATO	PIATTO FREDDO
INSALATA RICCA 1,5	SPINACI ALL'OLIO 1	BASTONCINI DI ORTAGGI CRUDI 1	LATTUGA 1,2,3	MIX VERDURE COTTE 1,2,4
26 Aprile 3	27 Aprile	28 Aprile	29 Aprile	30 Aprile
GNOCCHETTI SARDI AL PESTO DI BASILICO	RISO AL POMODORO	PASTA AL BURRO	LASAGNE ALLE VERDURE	FARRO CON POMODORINI
TONNO	ARISTA AGLI AROMI	FRITTATA DELLA CUOCA	PIATTO FREDDO	SCALOPPINA DI TACCHINO AL LIMONE E ROSMARINO
INSALATA BICOLORE 1,4,3	PISELLI 5	CAROTE ALL'OLIO 1,4,2	CAVOLO CAPPUCCIO JULIENNE 1,2,4	LATTUGA PANE INTEGRALE 1
<i>Infanzia filetto di pesce al forno</i>				

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 FRESCO AL FORNO FAGIOLINI ALL'OLIO 1,4,3	RISOTTO AGLI ASPARAGI o verdure di stagione HAMBURGER DI TACCHINO ERBETTE LESSATE	GNICCHETTI SARDI AL POMODORO SCALOPPINE DI MAIALE MAGRO ALLA SALVIA CAROTE E ZUCCHINE ALL'OLIO E PREZZEMOLO 1
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

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 RAGU DI PESCE FRESCO 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
24 maggio 2A	25 maggio	26 maggio	27 maggio	28 maggio
PASTA ALLA PIZZAIOLA ARISTA AL FORNO INSALATA RICCA 1	RAVIOLI AL BURRO E SALVIA CAPRESE INSALATA DI POMODORI 1,2,4	PASTA ALL'OLIO HAMBURGER DI TACCHINO CAROTE E VERZA JULIENNE 1	PASTA AL POMODORO COSCIA AL FORNO BASTONCINI DI ORTAGGI CRUDI 1,5	RISOTTO ALLE ZUCCHINE FILETTO DI PESCE FRESCO DORATO LATTUGA 2,3

31 Maggio 3A	01 giugno	02 giugno	03 giugno	04 giugno
GNOCCHETTI SARDI AL PESTO DI BASILICO TONNO MIX BICOLORE FAGIOLINI E PATATE LESSE 1,4,3	PASTA AL BURRO SCALOPPINA DI TACCHINO AL LIMONE E ROSMARINO INSALATA DI CAROTE E POMODORI 1,4		RISO E PISELLI ARROSTO DI VITELLO INSALATA DI POMODORI	LASAGNE AL POMODORO PIATTO FREDDO INSALATA DI CAROTE E CAVOLO CAPPUCCIO JULIENNE 1,2,4
<i>Infanzia filetto di pesce al forno</i>				
07 giugno 4A	08 giugno	09 giugno	10 giugno	11 giugno
PASTA AL RAGU PROSCIUTTO CRUDO MELONE (se disponibile) 1,5 PANE INTEGRALE	PASTA ALL'OLIO E PEPERONCINO SCALOPPINA DI PETTO DI POLLO IMPANATA ZUCCHINE AL POMODORO 1,2	PASTA AL PESTO HAMBURGER DI PESCE FAGIOLINI ALL'OLIO 1,4,3	RISOTTO AL POMODORO CROCCHETTE DI FORMAGGIO PROSCIUTTO COTTO INSALATA PRIMAVERA 5,2,4	PASTA ALLE MELANZANE SCALOPPINE DI MAIALE MAGRO ALLA SALVIA ERBETTE LESSATE 1
14 giugno 5A	15 giugno	16 giugno	17 giugno	18 giugno
PAPPA AL POMODORO HAMBURGER MIX DI VERDURE DI STAGIONE COTTE 1,2,4	PASTA INTEGRALE ALLA PIZZAIOLA FILETTO DI PESCE FRESCO IMPANATO FAGIOLINI 1,3,2	PASTA POMODORINI BASILICO (caldo) COSCIA DI POLLO AL FORNO INSALATA CAPRICCIOSA 1	PASTA AL RAGÙ DI PESCE CAPRESE POMODORI MATURI 1,5,3,4	RISOTTO OLIO E PREZZEMOLO POLPETTINE DI VITELLO AL POMODORO CAROTE JULIENNE 1,2
21 giugno 1B	22 giugno	23 giugno	24 giugno	25 giugno
PASTA ALLE MELANZANE ARISTA AL FORNO PISELLI e CAROTE 1,	PASTA AL POMODORO FRESCO CROCCHETTE DI VERDURE INSALATA DI CETRIOLI 1,2,4	PASTA AL RAGU DI PESCE PIATTO FREDDO INSALATA PRIMAVERA 1,5,3	FARRO AL PESTO FILETTO DI PESCE AL FORNO INSALATA DI POMODORI MATURI 1,4,3	PASTA ALL'OLIO SCALOPPINA DI TACCHINO IMPANATA ZUCCHINE E FAGIOLINI COTTI 1

28 giugno 2B	29 giugno	30 giugno	01 luglio	02 luglio
PASTA PIZZAIOLA FILETTO DI PESCE FRESCO AL FORNO INSALATA RICCA 1	RISOTTO ALLE ZUCCHINE ROAST BEEF LATTUGA 1,3	RAVIOLI AL BURRO E SALVIA CAPRESE POMODORI 1,2,4	PASTA INTEGRALE POMODORO FRESCO E BASILICO FESA DI TACCHINO AL FORNO PISELLI E CAROTE 1	PASTA ALLE MELANZANE COSCIA AL FORNO BASTONCINI DI ORTAGGI CRUDI 1,