



Centro Educativo Sacra Famiglia

Menù Estivo 2025-2026 e 2026-2027

da Lunedì 23 Marzo 2026 a Venerdì 30 Ottobre 2026

NIDO

	Settimana 1	Settimana 2	Settimana 3	Settimana 4
Lunedì	Penne al Pomodoro Crocchette d'uovo Carote Pane Frutta U.14	Pasta al Pomodoro Crocchette di Ceci Finocchi Pane Frutta L.5	Pasta e Ceci Insalata Pane integrale Frutta L.3	Zuppa di Legumi Zucchine Pane Frutta L.1
Martedì	Gnocchi alla Romana Carotine fiammifero Pane Frutta F.8	Pasta al Ragù Fagiolini Pane Frutta C.12	Farro alla parmigiana Arrosto di Lonza Zucchine Pane Frutta C.11	Pasta al Pomodoro Petti di Pollo o Tacchino al Latte Piselli e Carote Pane integrale Frutta C.1
Mercoledì	Pasta al Sugo di Verdura Petto di Tacchino al Limone Zucchine al Gratin Pane Frutta C.7	Passato di verdure Pizza Margherita Fagiolini Frutta F.10	Pasta con Ricotta (se gradito aggiungere Pomodoro) Fagiolini Pane Frutta F.3	Passato di verdure Pizza Margherita Fagiolini Frutta F.10
Giovedì	Conchigliette con Lenticchie Julien di Finocchi e Zucchine gratinati Pane Frutta L.10	Pennette al Pomodoro Frittata Carote Pane Frutta U.14	Risotto Giallo al Prezzemolo Frittata alle Verdure Insalata Pane Frutta U.6	Orzotto Estivo Frittata Insalata Mista Pane Frutta U.7
Venerdì	Risotto alla Parmigiana Sogliola al forno Fagiolini Pane Frutta P.1	Risotto con Piselli Pesce al forno Carote Pane Frutta P.4	Pasta con Zucchine Pesce in Umido Spinaci Pane Frutta P.5	Risotto allo Zafferano Pesce al forno Fagiolini Pane Frutta P.9

	Settimana Corrispondente
1	Lunedì 23 - Venerdì 27 MARZO
2	Lunedì 30 - Venerdì 03 APRILE
3	Lunedì 06 - Venerdì 10 APRILE
4	Lunedì 13 - Venerdì 17 APRILE
1	Lunedì 20 - Venerdì 24 APRILE
2	Lunedì 27 - Venerdì 01 APRILE - MAGGIO
3	Lunedì 04 - Venerdì 08 MAGGIO
4	Lunedì 11 - Venerdì 15 MAGGIO
1	Lunedì 18 - Venerdì 22 MAGGIO
2	Lunedì 25 - Venerdì 29 MAGGIO
3	Lunedì 01 - Venerdì 05 GIUGNO a.s. 2025-26
1	Lunedì 24 - Venerdì 28 AGOSTO a.s. 2026-27
2	Lunedì 31 - Venerdì 04 AGOSTO-SETTEMBRE
3	Lunedì 07 - Venerdì 11 SETTEMBRE
4	Lunedì 14 - Venerdì 18 SETTEMBRE
1	Lunedì 21 - Venerdì 25 SETTEMBRE
2	Lunedì 28 - Venerdì 02 SETTEMBRE - OTTOBRE
3	Lunedì 05 - Venerdì 09 OTTOBRE
4	Lunedì 12 - Venerdì 16 OTTOBRE
1	Lunedì 19 - Venerdì 23 OTTOBRE
2	Lunedì 26 - Venerdì 30 OTTOBRE

MENÙ DELLA SCUOLA. ORIENTAMENTI



CONTESTO	QUALITÀ	PROCEDURE
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Il MENÙ DELLA SCUOLA è autorizzato dall'ATS, e costruito secondo le Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica per favorire e promuovere la corretta alimentazione degli studenti di oggi e la buona salute di domani, nella prospettiva di avvicinarli ad una variegata tipologia di cibi. <input type="checkbox"/> Perché l'educazione alimentare giunga a effetto è importante che anche i GENITORI promuovano un atteggiamento di buona educazione alimentare IN FAMIGLIA. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> I PASTI degli STUDENTI della Scuola (1000 allievi) sono preparati nella Cucina della Scuola per l'orario dei Pasti. Pur essendo una Mensa scolastica il servizio offerto - secondo la valutazione dell'ATS, del COMITATO GENITORI e soprattutto, dell'apprezzamento degli studenti- è di buona qualità. <input type="checkbox"/> Un TEAM di persone preparate tra cuochi e personale di cucina è dedicato ad offrire ogni giorno un pasto. <input type="checkbox"/> Gli EDUCATORI di classe distribuiscono il pasto negli orari concordati. <input type="checkbox"/> I PRODOTTI utilizzati sono certificati, forniti da un'Azienda di Ristorazione che ci segue da oltre 20 anni, con consegna bisettimanale. <input type="checkbox"/> I LOCALI adibiti a mensa rispondono a criteri igienico-sanitari previsti da ATS. <input type="checkbox"/> La COMMISSIONE MENSA del COMITATO GENITORI monitora costantemente la situazione. <p>La QUALITÀ DEL SERVIZIO è costantemente seguita da una CONSULENTE che verifica e monitora la situazione.</p>	<p>ORARI PASTI</p> <p>ore 11.00 NIDO ore 11.30 INFANZIA ore 11.50 PRIMARIA (classi 1,2) ore 12.40 PRIMARIA (classi 3,4,5) ore 13.30 SECONDARIA</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Qualche minuto prima dell'orario indicato i cibi vengono portati dalla CUCINA alla adiacente SALA MENSA in carrelli termici e preparati per essere distribuiti. <input type="checkbox"/> Ogni educatore distribuisce il primo piatto al proprio tavolo. Nel giro di pochi minuti tutti i bambini/tutti i ragazzi sono serviti. <input type="checkbox"/> Quando il menù prevede la pasta è possibile richiederla in bianco. <input type="checkbox"/> Ai bambini e ai ragazzi viene offerta la possibilità di ricevere un bis di ogni piatto. <p>DIETE SPECIALI. La cucina prepara menù differenziati per gli alunni che necessitano di dieta speciale per motivi di salute, dietro apposita richiesta scritta, accompagnata da certificato medico.</p>