



Centro educativo Sacra Famiglia

Menù Invernale 2022-2023

da Lunedì 14 Novembre 2022 a Venerdì 24 Marzo 2023

SECONDARIA

	Settimana 1	Settimana 2	Settimana 3	Settimana 4
Lunedì	Polenta e Lenticchie Carote Pane Integrale Frutta L.2	Pasta al Pomodoro e Basilico Uova sode Carote Pane integrale Frutta U.11	Gnocchi di Ceci al Pomodoro Patate e Fagiolini al forno Pane Frutta L.13	Pasta al Pomodoro Frittata alle Zucchine Pane Frutta U.6
Martedì	Passato di verdura con crostini Arrosto di Tacchino Finocchi Pane Frutta C.6	Pizza Fagiolini Pane Frutta F.10	Minestra di Verdura Sformato di Formaggio e Patate Pane Frutta F.2	Pizza Margherita Fagiolini Pane Frutta F.10
Mercoledì	Pasta con Ricotta(se gradito aggiungere del pomodoro) Fagiolini Pane Frutta F.3	Gnocchi al pesto Spezzatino Fagiolini Pane Frutta C.14	Polenta con Pollo alla Cacciatora Carote Pane Frutta C.3	Lasagne di Carne Fagiolini Pane Frutta C.12
Giovedì	Gnocchi al Pomodoro Frittata ai Carciofi Insalata Mista Pane Frutta U.1	Riso allo zafferano Paté di Cannellini e Piselli Cavolfiore Pane integrale Frutta L.5	Risotto con Verdura Frittata al forno Insalata Pane Integrale Frutta U.12	Pasta al Pomodoro Crocchette di Ceci Finocchi Pane Frutta L.6
Venerdì	Penne al tonno Carote Pane Frutta P.13	Pasta al pomodoro Bastoncini di Pesce Zucca Pane Frutta P.2	Penne al Tonno Carote Pane Frutta P.13	Risotto alla Parmigiana Sogliola al forno Fagiolini Pane Frutta P.1

Settimana Corrispondente

4	Lunedì 14 - Venerdì 18 NOVEMBRE
1	Lunedì 21 - Venerdì 25 NOVEMBRE
2	Lunedì 28 - Venerdì 2 NOVEMBRE - DICEMBRE
3	Lunedì 5 - Venerdì 9 DICEMBRE
4	Lunedì 12 - Venerdì 16 DICEMBRE
1	Lunedì 19 - Giovedì 22 DICEMBRE 2023
2	Lunedì 9 - Venerdì 13 GENNAIO
3	Lunedì 16 - Venerdì 20 GENNAIO
4	Lunedì 23 - Venerdì 27 GENNAIO
1	Lunedì 30 - Venerdì 3 GENNAIO - FEBBRAIO
2	Lunedì 6 - Venerdì 10 FEBBRAIO
3	Lunedì 13 - Venerdì 17 FEBBRAIO
4	Lunedì 20 - Venerdì 24 FEBBRAIO
1	Lunedì 27 - Venerdì 3 FEBBRAIO - MARZO
2	Lunedì 6 - Venerdì 10 MARZO
3	Lunedì 13 - Venerdì 17 MARZO
4	Lunedì 20 - Venerdì 24 MARZO



Centro educativo Sacra Famiglia

Menù Estivo 2022-2023

da Lunedì 27 Marzo 2023 a Venerdì 10 Novembre 2023

SECONDARIA

	Settimana 1	Settimana 2	Settimana 3	Settimana 4
Lunedì	Pasta al Pomodoro e Basilico Parmigiano Reggiano Erbette al Forno Pane integrale Frutta F.4	Pasta al Pomodoro Crocchette di Ceci Finocchi Pane Frutta L.6	Pasta e Ceci Insalata Pane Integrale Frutta L.3	Zuppa di Legumi Zucchine Pane Frutta L.1
Martedì	Gnocchi di Ceci al pomodoro Patate e fagiolini al forno Pane Frutta L.13	Pasta al Pesto Petto di Pollo al Rosmarino Insalata Pane Frutta C.10	Patate al forno 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	Pizza Margherita Fagiolini Pane Frutta F.10	Pasta con Ricotta (se gradito aggiungere del Pomodoro) Fagiolini Pane Frutta F.3	Pizza Margherita Fagiolini Pane Frutta F.10
Giovedì	Risotto con piselli Frittata al forno Insalata Pane Frutta U.4	Pasta al Pomodoro e Basilico Frittata alle Verdure Carote Pane Integrale Frutta U.11	Risotto alla parmigiana Frittata al forno Insalata Pane Frutta U.10	Gnocchi al Pomodoro Uova sode Insalata Mista Pane Frutta U.1
Venerdì	Penne al tonno Carote Pane Frutta P.13	Risotto con Piselli Bastoncini di Pesce Carote Pane Frutta P.4	Pasta al tonno Carote Pane Frutta P.13	Risotto allo Zafferano Pesce al forno Fagiolini Pane Frutta P.9

Settimana Corrispondente

1	Lunedì 27 - Venerdì 31 MARZO
2	Lunedì 3 - Venerdì 7 APRILE
3	Lunedì 10 - Venerdì 14 APRILE
4	Lunedì 17 - Venerdì 21 APRILE
1	Lunedì 24 - Venerdì 28 APRILE
2	Lunedì 1 - Venerdì 5 MAGGIO
3	Lunedì 8 - Venerdì 12 MAGGIO
4	Lunedì 15 - Venerdì 19 MAGGIO
1	Lunedì 22 - Venerdì 26 MAGGIO
2	Lunedì 29 - Venerdì 2 MAGGIO - GIUGNO
3	Lunedì 5 - Giovedì 8 GIUGNO <i>a.s. 2023-24</i>
4	Lunedì 11 - Venerdì 15 SETTEMBRE
1	Lunedì 18 - Venerdì 22 SETTEMBRE
2	Lunedì 25 - Venerdì 29 SETTEMBRE
3	Lunedì 2 - Venerdì 5 OTTOBRE
4	Lunedì 9 - Venerdì 13 OTTOBRE
1	Lunedì 16 - Venerdì 20 OTTOBRE
2	Lunedì 23 - Venerdì 27 OTTOBRE
3	Lunedì 30 - Venerdì 3 OTTOBRE - NOVEMBRE
4	Lunedì 6 - Venerdì 10 NOVEMBRE

MENÙ DELLA SCUOLA. ORIENTAMENTI



CONTESTO	QUALITÀ	PROCEDURE
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. ▪ 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"> ▪ 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. ▪ Un TEAM di persone preparate tra cuochi e personale di cucina è dedicato ad offrire ogni giorno un pasto. ▪ Gli EDUCATORI di classe distribuiscono il pasto negli orari concordati. ▪ I PRODOTTI utilizzati sono certificati, forniti da un'Azienda di Ristorazione che ci segue da oltre 20 anni, con consegna bisettimanale. ▪ I LOCALI adibiti a mensa rispondono a criteri igienico-sanitari previsti da ATS. ▪ La COMMISSIONE MENSA del COMITATO GENITORI monitora costantemente la situazione. ▪ La QUALITÀ DEL SERVIZIO è costantemente seguita da una CONSULENTE che verifica e monitora la situazione. 	<p style="text-align: center;">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"> ▪ Qualche minuto prima dell'orario indicato i cibi vengono portati dalla CUCINA alla adiacente SALA MENSA in carrelli termici e preparati per essere distribuiti. ▪ Ogni educatore distribuisce il primo piatto al proprio tavolo. Nel giro di pochi minuti tutti i bambini/tutti i ragazzi sono serviti. ▪ Quando il menù prevede la pasta è possibile richiederla in bianco. ▪ Ai bambini e ai ragazzi viene offerta la possibilità di ricevere un bis di ogni piatto. ▪ 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.