



Menù Invernale 2023-2024

da Lunedì 13 Novembre 2023 a Venerdì 22 Marzo 2024

PRIMARIA

	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	Gnocchetti 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 Arrostito di Tacchino Finocchi Pane Frutta C.6	Pizza Fagiolini Pane Frutta F.10	Ministra 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/Pasta al ragù (alternate) Fagiolini Pane Frutta C.12
Giovedì	Gnocchi al Pomodoro Frittata di 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 13 - Venerdì 17 NOVEMBRE
1	Lunedì 20 - Venerdì 24 NOVEMBRE
2	Lunedì 27 - Venerdì 01 NOVEMBRE - DICEMBRE
3	Lunedì 04 - Venerdì 07 DICEMBRE
4	Lunedì 11 - Venerdì 15 DICEMBRE
1	Lunedì 18 - Venerdì 22 DICEMBRE 2023
2	Lunedì 08 - Venerdì 12 GENNAIO
3	Lunedì 15 - Venerdì 19 GENNAIO
4	Lunedì 22 - Venerdì 26 GENNAIO
1	Lunedì 29 - Venerdì 02 GENNAIO - FEBBRAIO
2	Lunedì 05 - Venerdì 09 FEBBRAIO
3	Lunedì 12 - Venerdì 16 FEBBRAIO
4	Lunedì 19 - Venerdì 23 FEBBRAIO
1	Lunedì 26 - Venerdì 01 FEBBRAIO - MARZO
2	Lunedì 04 - Venerdì 08 MARZO
3	Lunedì 11 - Venerdì 15 MARZO
4	Lunedì 18 - Venerdì 22 MARZO

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>