Centro educativo Sacra Famiglia

Menù Invernale 2026-2027

da Lunedì 02 Novembre 2026 a Venerdì 19 Marzo 2027

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	Pasta e ceci Fagiolini al forno Pane integrale Frutta L.3	Pasta al Pomodoro Frittata alle Zucchine Pane Frutta U.6
Martedì	Pasta con Ricotta (se gradito aggiungere del pomodoro) Fagiolini Pane Frutta F.3	Pizza Margherita Fagiolini Pane Frutta F.10	Pizzoccheri Fagiolini Pane integrale Frutta F.14	Pizza Margherita Fagiolini Pane Frutta F.10
Mercoledì	Passato di verdura con crostini Arrosto di Tacchino/Lonza Finocchi Pane Frutta C.6/C.8	Gnocchi al pesto Spezzatino Fagiolini Pane Frutta C.14	Risotto giallo Frittata alle verdure Insalata Pane Frutta U.7	Lasagne di Carne/Pasta al ragù (alternate) Fagiolini Pane Frutta C.12
Giovedì	Risotto giallo Frittata alle verdure Insalata Pane Frutta U.7	Risotto alla Parmigiana Paté di Cannellini e Piselli Cavolfiore Pane integrale Frutta L.5	Polenta con Pollo alla Cacciatora Carote Pane Frutta C.3	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
1	Lunedì 02 - Venerdì 06 NOVEMBRE
2	Lunedì 09 - Venerdì 13 NOVEMBRE
3	Lunedì 16 - Venerdì 20 NOVEMBRE
4	Lunedì 23 - Venerdì 27 NOVEMBRE
1	Lunedì 30 - Venerdì 04 NOVEMBRE - DICEMBRE
2	Lunedì 07 - Venerdì 11 DICEMBRE
3	Lunedì 14 - Venerdì 18 DICEMBRE 2026
4	Lunedì 04 - Venerdì 08 GENNAIO 2027
1	Lunedì 11 - Venerdì 15 GENNAIO
2	Lunedì 18 - Venerdì 22 GENNAIO
3	Lunedì 25 - Venerdì 29 GENNAIO
4	Lunedì 01 - Venerdì 05 FEBBRAIO
1	Lunedì 08 - Venerdì 12 FEBBRAIO
2	Lunedì 15 - Venerdì 19 FEBBRAIO
3	Lunedì 22 - Venerdì 26 FEBBRAIO
4	Lunedì 01 - Venerdì 05 MARZO
1	Lunedì 08 - Venerdì 12 MARZO
2	Lunedì 15 - Venerdì 19 MARZO

MENÙ DELLA SCUOLA. ORIENTAMENTI

CONTESTO	QUALITÀ	PROCEDURE
☐ 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 ad effetto, è importante che anche i GENITORI promuovano un atteggiamento di buona educazione alimentare IN FAMIGLIA.	☐ 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 CONSULENTI che verificano e monitorano la situazione.	ORARI PASTI • ore 10.50 NIDO • ore 11.30 INFANZIA (Bunnies e sez. ordinamentali) • ore 12.15 INFANZIA (L. Bears e L. Tigers) • ore 11.45 PRIMARIA (classi 1,2) • ore 12.35 PRIMARIA (classi 3,4,5) • ore 13.40 SECONDARIA ☐ Qualche minuto prima dell'orario indicato, i cibi vengono portati dalla CUCINA all' adiacente SALA MENSA tramite 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, previa apposita richiesta scritta accompagnata da certificato medico.