

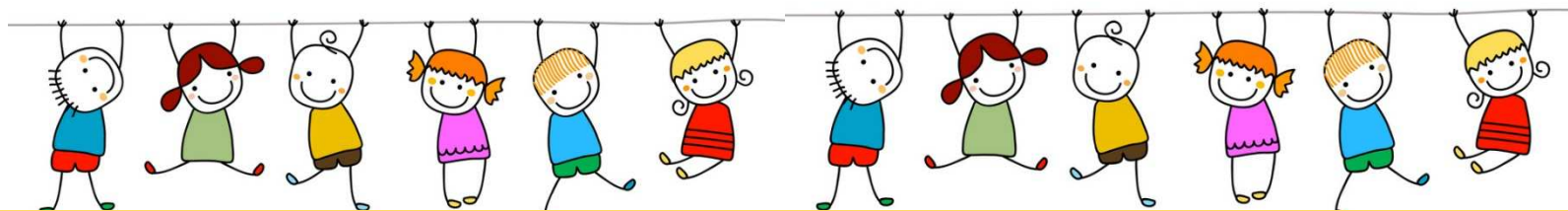


COMUNE DI TORRITA DI SIENA



MENU' REFEZIONE SCOLASTICA
SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA
E SECONDARIA DI PRIMO GRADO





MENU' ESTIVO (dal 01 giugno al 30 settembre)

	1 SETTIMANA	2 SETTIMANA	3 SETTIMANA	4 SETTIMANA
LUNEDI	<p>1°: riso olio e grana 2°: frittata Contorno: fagiolini all'olio MERENDA: crostata</p>	<p>1°: pasta pomodoro fresco e basilico 2°: arista al forno Contorno: verdure al vapore trifolate MERENDA yogurt</p>	<p>1°: riso in bianco 2°: tacchino ai ferri Contorno: insalata mista MERENDA dolce di ricotta</p>	<p>1°: pasta al ragù 2°: stracchino e grana Contorno: insalata di carote MERENDA crostata</p>
MARTEDI	<p>1°: pasta pomodoro fresco e basilico 2°: polpette di vitella Contorno: zucchine trifolate MERENDA frutta</p>	<p>1°: riso al pomodoro 2°: frittata al forno gialla e verde Contorno: carote julienne MERENDA gelato</p>	<p>1°: pizza margherita 2°: prosciutto cotto Contorno: pomodori in insalata MERENDA yogurt</p>	<p>1°: pasta al pomodoro 2°: pollo arrosto Contorno: spinaci all'olio MERENDA frutta</p>
MERCOLEDI	<p>1°: pasta rosè 2°: bocconcini di tacchino gratinati Contorno: insalata mista MERENDA latte e biscotti</p>	<p>1°: passato di verdure con riso o orzo 2°: crocchette di pesce e patate Contorno: insalata verde MERENDA pane e pomodoro</p>	<p>1°: pasta al pesto di zucchine 2°: filetto di maiale ai ferri Contorno: pinzimonio di verdure MERENDA pane e pomodoro</p>	<p>1°: crema di piselli con pastina 2°: crocchette di patate e mozzarella Contorno: pomodori MERENDA yogurt</p>
GIOVEDI	<p>1°: passato verdura con pastina 2°: caciotta e mozzarella Contorno: carote grattugiate MERENDA torta di ricotta</p>	<p>1°: pasta alle zucchine 2° e Contorno: caprese (pomodori e mozzarella) MERENDA schiacciata</p>	<p>1°: risotto con piselli 2°: filetti di merluzzo gratinati Contorno: fagiolini MERENDA latte e biscotti</p>	<p>1°: riso alle zucchine 2°: roast beef Contorno: insalata mista MERENDA pane e olio</p>
VENERDI	<p>1°: riso con zucchine 2°: filetti di platessa gratinati Contorno: verdure agli aromi verdi MERENDA pane e olio</p>	<p>1°: pasta pesto e ricotta 2°: petto di pollo alla salvia Contorno: macedonia di verdure MERENDA frutta</p>	<p>1°: pasta al sugo 2°: uova strapazzate Contorno: patate arrosto MERENDA gelato</p>	<p>1°: pasta in bianco 2°: sogliola al prezzemolo Contorno: zucchine al pomodoro MERENDA the e biscotti</p>



MENU' AUTUNNALE (dal 01 ottobre al 31 dicembre)

	1 SETTIMANA	2 SETTIMANA	3 SETTIMANA	4 SETTIMANA
LUNEDI	<p>1°: pasta in bianco 2°: uova strapazzate Contorno: carote julienne MERENDA: torta di ricotta</p>	<p>1°: vellutata di patate e carote con riso 2°: arista al forno Contorno: finocchi lessi MERENDA: yogurt</p>	<p>1°: pasta all'ortolana 2°: roast beef Contorno: cavolfiore all'olio MERENDA: latte e biscotti</p>	<p>1°: riso al pomodoro 2°: petto di pollo arrosto Contorno: bietole all'olio MERENDA: pane e pomodoro</p>
MARTEDI	<p>1°: pasta rosè 2°: merluzzo alla marinara Contorno: carote e patate al vapore MERENDA: pane e olio</p>	<p>1°: pasta in bianco 2°: polpette di manzo Contorno: pinzimonio di verdure MERENDA: crostata</p>	<p>1°: riso al pomodoro 2°: sformato di ricotta e spinaci Contorno: carote grattugiate MERENDA: yogurt</p>	<p>1°: passato di verdura con pastina 2°: crocchette di patate e mozzarella Contorno: fagiolini lessi MERENDA: latte e biscotti</p>
MERCOLEDI	<p>1°: minestrone di verdura con riso 2°: bocconcini di tacchino gratinati Contorno: patate arrosto MERENDA: yogurt</p>	<p>1°: PIATTO TOSCANO (*) 2°: grana e ricotta Contorno: carote grattugiate MERENDA: frutta</p>	<p>1°: vellutata di zucca con crostini 2°: frittata gialla e verde Contorno: carote grattugiate MERENDA: pane e pomodoro</p>	<p>1°: pasta in bianco (<i>materna</i>); pizza margherita (<i>elem. e medie</i>) 2°: straccetti di vitella (<i>materna</i>) prosciutto crudo e cotto (<i>elem e medie</i>) Contorno: insalata mista MERENDA: yogurt</p>
GIOVEDI	<p>1°: ravioli burro e salvia 2°: prosciutto cotto Contorno: verdure al vapore trifolate MERENDA: pizza</p>	<p>1°: passato di legumi 2°: frittata Contorno: insalata mista MERENDA: schiacciata</p>	<p>1°: pasta in bianco 2°: crocchette di pesce Contorno: fagiolini lessi MERENDA: frutta</p>	<p>1°: pizza margherita (<i>materna</i>); pasta in bianco (<i>elem e medie</i>) 2°: prosciutto cotto (<i>materna</i>) straccetti di vitella (<i>elem e medie</i>) Contorno: pinzimonio MERENDA: frutta</p>
VENERDI	<p>1°: risotto all'ortolana 2°: straccetti di vitello alla salvia Contorno: insalata MERENDA: frutta</p>	<p>1°: pasta al pomodoro 2°: filetto di sogliola al prezzemolo Contorno: spinaci all'agro MERENDA: the e biscotti</p>	<p>1°: passato di verdura con pastina 2°: pollo arrosto Contorno: insalata mista MERENDA: pane e marmellata</p>	<p>1°: riso alle verdure 2°: filetti di merluzzo gratinati Contorno: finocchi lessi MERENDA: pane e crema di nocciole</p>

PIATTO TOSCANO (*) *ottobre:* picci al ragù; *novembre:* picci all'aglione; *dicembre:* lasagne al ragù



MENU' INVERNALE (dal 01 gennaio al 31 marzo)

	1 SETTIMANA	2 SETTIMANA	3 SETTIMANA	4 SETTIMANA
LUNEDI	1°: vellutata di zucca con pastina (<i>materna</i>) o crostini (<i>elem e medie</i>) 2°: frittata gialla e verde Contorno: insalata mista MERENDA: frutta	1°: pasta in bianco 2°: hamburger di vitella Contorno: piselli MERENDA: latte e biscotti	1°: pasta al pomodoro 2°: petto di pollo al limone Contorno: spinaci all'agro MERENDA: pane e olio	1°: ravioli burro e salvia 2°: bocconcini di tacchino Contorno: finocchi lessi MERENDA: pane e pomodoro
MARTEDI	1°: pasta al ragù 2°: grana e ricotta Contorno: insalata MERENDA: yogurt	1°: pasta al pomodoro 2°: frittata Contorno: carote grattugiate MERENDA: schiacciata	1°: pizza margherita (<i>materna</i>) tortellini in brodo (<i>elem e medie</i>) 2°: prosciutto cotto (<i>materna</i>) uova strapazzate (<i>elem e medie</i>) Contorno: insalata mista MERENDA: frutta	1°: vellutata di patate e carote con riso 2°: piatto freddo di formaggi Contorno: pinzimonio di verdure MERENDA: latte e biscotti
MERCOLEDI	1°: riso in bianco 2°: crocchette di pesce Contorno: pinzimonio MERENDA: pane e pomodoro	1°: PIATTO TOSCANO (*) 2°: crocchette di patate e mozzarella Contorno: finocchi lessi MERENDA: frutta	1°: tortellini in brodo (<i>materna</i>) pizza margherita (<i>elem e medie</i>) 2°: uova strapazzate (<i>materna</i>) prosc. cotto (<i>elem e medie</i>) Contorno: carote julienne MERENDA: yogurt	1°: pasta al pomodoro 2°: polpette di vitello Contorno: cavolfiore all'olio MERENDA: dolce di ricotta
GIOVEDI	1°: pasta al pomodoro 2°: roast beef Contorno: carote grattugiate MERENDA: the e biscotti	1°: passato di verdura con pastina 2°: petto di pollo arrosto Contorno: fagiolini all'olio MERENDA: yogurt	1°: riso olio e grana 2°: merluzzo alla marinara Contorno: broccoli lessi MERENDA: pane e crema di nocciole	1°: pasta al ragù 2°: frittata alle verdure Contorno: verdure al vapore trifolate MERENDA: frutta
VENERDI	1°: crema di legumi 2°: fesa di tacchino Contorno: cavolfiore all'olio MERENDA: pane e marmellata	1°: riso alla zucca gialla 2°: filetti di merluzzo gratinati Contorno: insalata mista MERENDA: pane e olio	1°: minestrone di verdura con pastina 2°: straccetti di vitello alla salvia Contorno: patate arrosto MERENDA: latte e biscotti	1°: risotto all'ortolana 2°: platessa al pomodoro Contorno: insalata MERENDA: yogurt

PIATTO TOSCANO (*) *gennaio:* pici alle briciole di pane; *febbraio:* minestra di pane; *marzo:* pici al ragù



MENU' PRIMAVERILE (dal 01 aprile al 31 maggio)

	1 SETTIMANA	2 SETTIMANA	3 SETTIMANA	4 SETTIMANA
LUNEDÌ	<p>1°: pasta in bianco 2°: arista al forno Contorno carote julienne MERENDA latte e biscotti</p>	<p>1°: pasta rosè 2°: frittata al forno gialla e verde Contorno: verdure agli aromi verdi MERENDA pane e marmellata</p>	<p>1°: riso alle zucchine 2°: roast beef Contorno: piselli in umido MERENDA yogurt</p>	<p>1°: riso in bianco 2°: fettine vitello alla pizzaiola Contorno: fagiolini all'olio MERENDA pane e olio</p>
MARTEDÌ	<p>1°: passato di verdure con riso o orzo 2°: filetti di platessa alla mugnaia Contorno insalata verde MERENDA pane e olio</p>	<p>1°: passato di legumi 2°: piatto freddo di formaggi Contorno: fagiolini all'olio MERENDA frutta</p>	<p>1°: pasta al pesto di zucchine 2°: pollo arrosto Contorno: finocchi all'olio MERENDA pane e olio</p>	<p>1°: passato di verdure con pastina 2°: tacchino ai ferri Contorno: verdure lesse miste MERENDA gelato</p>
MERCOLEDÌ	<p>1°: pasta pesto e ricotta 2°: petto di pollo alla salvia Contorno: macedonia di verdure MERENDA yogurt</p>	<p>1°: risotto al parmigiano 2°: filetti di merluzzo gratinati Contorno: purè di patate MERENDA the e biscotti</p>	<p>1°: PIATTO TOSCANO (*) 2°: frittata Contorno: pinzimonio di verdure MERENDA frutta</p>	<p>1°: pasta al ragù (<i>materna</i>) pizza margherita (<i>elem e medie</i>) 2°: straccetti di frittata (<i>materna</i>) prosc. cotto/crudo (<i>elem e medie</i>) Contorno: insalata mista MERENDA frutta</p>
GIOVEDÌ	<p>1°: pasta al ragù 2°: uova strapazzate al pomodoro Contorno: verdure al vapore trifolate MERENDA frutta</p>	<p>1°: pasta in bianco 2°: polpette di vitella Contorno: zucchine trifolate MERENDA pane e pomodoro</p>	<p>1°: pasta rosè 2°: crocchette di pesce e patate Contorno: zucchine al pomodoro MERENDA latte e biscotti</p>	<p>1°: pizza margherita (<i>materna</i>); pasta al ragù (<i>elem e medie</i>) 2°: prosciutto cotto (<i>materna</i>); straccetti di frittata (<i>elem e medie</i>) Contorno: pinzimonio di verdura MERENDA yogurt</p>
VENERDÌ	<p>1°: pasta al tonno 2°: crocchette di patate e mozzarella Contorno: spinaci all'olio MERENDA gelato</p>	<p>1°: pasta al pomodoro 2°: bocconcini di tacchino gratinati Contorno: insalata mista MERENDA yogurt</p>	<p>1°: crema di verdure con crostini 2° e Contorno: caprese (pomodoro, mozzarella e basilico) MERENDA pane e crema di nocciole</p>	<p>1°: risotto con piselli 2°: filetti di merluzzo gratinati Contorno: bietola all'olio MERENDA pane e marmellata</p>

PIATTO TOSCANO (*) *aprile*: picci al ragù; *maggio*: picci all'aglione;

ALLEGATO

NOTA: tutti i giorni viene servito pane toscano o integrale, e frutta fresca di stagione.

PER LE SCUOLE PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO: Una volta al mese, a discrezione della cucina in base alle forniture, viene servito yogurt e una fetta di torta (ciambella, torta di ricotta o crostata) al posto della frutta

INDICAZIONI PER LE MERENDE

La merenda viene servita ai bambini frequentanti la scuola dell'infanzia.

A necessità si serve anche succo di frutta o spremuta di arancia (scegliendo prodotti 100% frutta), the al limone (anche dezinato) o tisane preparate direttamente dalle operatrici della cucina avendo l'accortezza di zuccherarle il meno possibile. Si ricorda comunque che è sempre da preferire il consumo di acqua.

La Delibera R.T. 13 settembre 2016 n.898 riporta le seguenti grammature, riferite alla fascia di età della scuola dell'infanzia:

Alimento	Grammatura
<i>Frutta</i>	100 g
<i>Fette biscottate</i>	2 fette
<i>Marmellata/confettura di frutta</i>	10 g
<i>Pane toscano</i>	20 g
<i>Crema di nocciola</i>	5 g
<i>Yogurt o latte parzialmente scremato</i>	125 g
<i>Biscotti</i>	2 biscotti
<i>Crostata di frutta</i>	25 g
<i>Pizza pomodoro e mozzarella</i>	30 g



DIETE SPECIALI

Nei casi di necessità determinata da motivazioni di salute, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, è fornito un pasto alternativo, la cui composizione dovrà rispettare scrupolosamente le indicazioni fornite dal medico pediatra o allergologo (che prevede l'esclusione dell'alimento a rischio e la sua sostituzione con un'alternativa). La cucina è dotata di piano di autocontrollo che prevede un capitolo specifico riguardante la celiachia, e gli operatori sono stati opportunamente formati secondo le linee guida regionali.

DIETA a SCARSO RESIDUO ("IN BIANCO")

La dieta a scarso residuo potrà essere richiesta, per un periodo massimo di 3 giorni (e valutata con gli operatori), nel caso di una indisposizione temporanea ed in via di risoluzione del bambino.

La dieta dovrà essere così composta:

Riso all'olio extra vergine di oliva o al pomodoro

Carne bianca o filetto di pesce ai ferri, al vapore, lessata; in alternativa: ricotta

Patate bollite

Frutta fresca: Mela o pera

MENU' DI EMERGENZA

Qualora ci fosse la necessità, per cause non prevedibili (es. mancanza di forniture), si potrà attuare per i bambini con più di 12 mesi un menù di emergenza, che potrebbe prevedere:

pastà o riso con olio e parmigiano o al pomodoro (se il primo in bianco era stato proposto il giorno precedente)

formaggio tipo robiola o caciotta o prosciutto cotto

contorno di verdure di stagione

pane e frutta

