



## **MENU AUTUNNALE SCUOLA PRIMARIA ANNO SCOLASTICO 2024/2025**

### **settimana 16 - 20 settembre**

#### **Spuntino\*: frutta fresca**

**Lun.** Risotto alla parmigiana, frittata, carote all'olio

#### **Spuntino\*: frutta fresca**

**Mar.** Pasta al pomodoro, tortino di ceci e carote, pomodori in insalata

#### **Spuntino\*: budino**

**Mer.** Menù di benvenuto: insalata e pomodori, panino con hamburger

#### **Spuntino\*: frutta fresca**

**Gio.** Gnocchetti sardi ricotta e pomodoro, merluzzo con aromi, zucchine

#### **Spuntino\*: frutta fresca**

**Ven.** Pasta con piselli, mozzarella ½ raz., mix di verdure

### **Settimana 23 - 27 settembre**

#### **Spuntino\*: frutta fresca**

**Lun.** Pasta integrale zafferano e zucchine, frittata agli spinaci, fagiolini

#### **Spuntino\*: frutta fresca**

**Mar.** Crema di carote con farro, arrosto di tacchino, patate

#### **Spuntino\*: frutta fresca**

**Mer.** Risotto alla zucca e fagioli, formaggio spalmabile ½ razione, insalat

#### **Spuntino\*: frutta fresca**

**Gio.** Pasta agli aromi, bastoncini di pesce non pre fritto, carote

#### **Spuntino\*: frutta fresca**

**Ven.** Pasta al pesto, bocconcini di pollo al limone, pomodori

### **Settimana 30 settembre – 4 ottobre**

#### **Spuntino\*: frutta fresca**

**Lun.** Pasta mimosa, merluzzo in umido, carote

#### **Spuntino\*: frutta fresca**

**Mar.** Passato di verdura, spezzatino, purè

#### **Spuntino\*: frutta fresca**

**Mer.** Crema di ceci con orzo, primo sale ½ razione, mix di verdura

#### **Spuntino\*: frutta fresca**

**Gio.** Pasta integrale alle olive, frittata, zucchine trifolate

#### **Spuntino\*: frutta fresca**

**Ven.** Pasta al pesto, burger di biette, insalata mista

## **Settimana 7 - 11 ottobre**

### **Spuntino\*: frutta fresca**

**Lun.** Crema di zucca con farro, frittata al formaggio, spinaci

### **Spuntino\*: frutta fresca**

**Mar.** Pasta con ragù di lenticchie, asiago ½ razione, carote

### **Spuntino\*: frutta fresca**

**Mer.** Pasta pomodoro e ricotta, bocconcini di pollo, zucchine

### **Spuntino\*: frutta fresca**

**Gio.** Riso al latte, merluzzo agli aromi, fagiolini

### **Spuntino\*: frutta fresca**

**Ven.** Misto di verdure al forno, pasta besciamella, piselli e prosciutto

## **Settimana 14 – 18 ottobre**

### **Spuntino\*: frutta fresca**

**Lun.** Risotto alla barbabietola, uova strapazzate, biette

### **Spuntino\*: frutta fresca**

**Mar.** Pastina, hamburger o polpettone di tacchino, carote

### **Spuntino\*: frutta fresca**

**Mer.** Pasta con zucchine, merluzzo al limone, insalata

### **Spuntino\*: frutta fresca**

**Gio.** Crema di piselli, patate e porri, crescita ½ razione, zucchine

### **Spuntino\*: frutta fresca**

**Ven.** Pasta al tonno, burger di biette, fagiolini

## **Settimana 21 – 25 ottobre**

### **Spuntino\*: frutta fresca**

**Lun.** Risotto verde, formaggio, carote

### **Spuntino\*: frutta fresca**

**Mar.** Insalata mista, pasta pasticciata al ragù

### **Spuntino\*: frutta fresca**

**Mer.** Crema di verdura con riso, merluzzo, patate al vapore

### **Spuntino\*: frutta fresca**

**Gio.** Orzotto al pomodoro, frittata o uova strapazzate, biette

### **Spuntino\*: frutta fresca**

**Ven.** Pasta ai broccoli, bocconcini di pollo con aromi, insalata

## **Settimana 28 ottobre – 1° novembre**

### **Spuntino\*: frutta fresca**

**Lun.** Pasta ragù di verdure, ricotta, fagiolini

### **Mar. MENU' DI HALLOWEEN**

### **Spuntino\*: frutta fresca**

**Mer.** Risotto alla parmigiana, merluzzo al limone, broccoli

**Spuntino\*: frutta fresca**

**Gio.** Pasta agli aromi, pollo alla pizzaiola, misto di verdure

**MERENDE POMERIDIANE  
solo agli iscritti al post-scuola comunale.**

The e torta casalinga alla frutta o focaccia	Latte Bio e biscotti per l'infanzia	Yogurt Bio	Pane e confettura o pane e cioccolato	Budino
--	-------------------------------------	------------	---------------------------------------	--------

**N.B.**

**Gli alimenti saranno preparati e presentati come indicato nel documento: "Linee di indirizzo per la prevenzione al soffocamento da cibo" – [www.salute.gov.it](http://www.salute.gov.it). Pertanto, i secondi piatti, i contorni crudi e cotti e la frutta saranno tritati, frullati o ridotti in piccoli pezzi in base alla tipologia.**

- Il formato della pasta dovrà essere idoneo all'età dei consumatori
- Il pane è a ridotto contenuto di sale (1,7% riferito alla farina) e viene somministrato dopo il primo piatto alternando il pane comune al pane integrale;
- Il Pesce surgelato/congelato: è un prodotto proveniente da pesca sostenibile
- Per il condimento dei cibi, sono utilizzati, a crudo olio extra vergine di oliva e sale iodato
- I contorni seguiranno andamento stagionale
- Il menù potrà subire, saltuariamente, delle modifiche
- Prodotti congelati/surgelati: Verdure per contorni cotti e minestre, pesce, gelato, pasta per lasagne, ravioli
- La merenda sarà erogata agli iscritti al post-scuola comunale.
- Nella giornata di somministrazione della focaccia e dei piatti "unici", come prima portata sarà distribuito il contorno.
- Il riso pilaf sarà servito unitamente al pollo/tacchino con le verdure

Il Direttore di Settore Servizi Educativi  
Dott.ssa Lorenza Tenconi



Il Sindaco  
Dott. Daniele Davide Barletta



La Biologa Nutrizionista  
Dott.ssa Gloria Canzi



