



MENU AUTUNNALE SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO ANNO SCOLASTICO 2024- 2025

settimana 16 - 20 settembre

Spuntino*: budino

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

Spuntino*: frutta fresca

Mer. Risotto allo zafferano, cosce di pollo al forno, spinaci

Settimana 23 – 27 settembre

Spuntino*: frutta fresca

Lun. Gnocchetti sardi al pesto, uova sode, insalata verde

Spuntino*: frutta fresca

Mer. Pomodori in insalata, insalata di riso cotto, formaggio e piselli

Settimana 30 settembre – 4 ottobre

Spuntino*: frutta fresca

Lun. Pasta agli aromi, cotoletta di pesce, carote julienne

Spuntino*: frutta fresca

Mer. Orzotto al pomodoro, asiago, fagiolini

Settimana 7 - 11 ottobre

Spuntino*: frutta fresca

Lun. Insalata, pizza

Spuntino*: frutta fresca

Mer. Pasta integrale zucchine e zafferano, bocconcini di pollo gratinato, peperoni al forno

Settimana 14 - 18 ottobre

Spuntino*: frutta fresca

Lun. Insalata mista, lasagne ragù di lenticchie

Spuntino*: frutta fresca

Mer. Fagiolini, riso pilaf, pollo picasso

Settimana 21 - 25 ottobre

Spuntino*: frutta fresca

Lun. Pasta al pesto fresco di zucchine, frittata agli spinaci, insalata mista

Spuntino*: frutta fresca

Mer. Crema di zucca con orzo, bastoncini di pesce, spinaci

Settimana 28 ottobre – 1 novembre

Spuntino*: frutta fresca

Lun. Ravioli di magro all'olio, crescenza, insalat

Spuntino*: frutta fresca

Mer. Crema di ceci con crostini, burger di biette, carote julienne

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. Pertanto, i secondi piatti, i contorni crudi e cotti e la frutta saranno triturati, 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;

Orzo, farro e pasta: sono prodotti biologici e Km 0/filiera corta

Cereali in chicchi, farine e Pasta: sono prodotti biologici

Bresaola della Valtellina IGP, Prosciutto crudo Dop, Prosciutto cotto alta qualità: sono prodotti bio

Grana Padano, Casera, Provolone dolce e Montasio sono formaggi DOP

Il Parmigiano Reggiano è DOP

Yogurt Bio

Ortaggi e verdure surgelati: i prodotti comunemente utilizzati sono biologici es: minestrone, fagiolini, patate, legumi, carote, ecc.

Ortaggi e verdure fresche: i prodotti comunemente utilizzati sono biologici o a filiera corta es: carote, zucchine, ecc.

Frutta: pesche e Kiwi a lotta integrata, Ananas e Banana: del mercato equo solidale

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

