

# Menu Scuole Primavera

( APRILE )  
( MAGGIO )  
( GIUGNO )

Comune di  
Chiusi della Verna




Scuole di  
Corezzo





## 1ª SETTIMANA

Dal 01/04/24 al 05/04/24 – dal 06/05/24 al 10/05/24 – dal 10/06/24 al 14/06/24

### LUNEDÌ

Pasta al pomodoro    
Rotolo di frittata    
Spinaci saltati



### MARTEDÌ

Crema di legumi    
Arista  
Patate lesse

### MERCOLEDÌ

Gnocchi al pesto      
Mozzarella   
Insalata verde

### GIOVEDÌ

Riso alla parmigiana   
Bocconcini di petto di pollo   
Piselli


### VENERDÌ

Pasta rosè     
Filetto di pesce al forno    
Finocchi

## 2ª SETTIMANA

Dal 08/04/24 al 12/04/24 – dal 13/05/24 al 17/05/24 – dal 17/06/24 al 21/06/24



### LUNEDÌ

Pasta/farro primavera   
Hamburger  
Zucchine trifolate





### MARTEDÌ

Lasagne vegetariane      
Formaggio fresco   
Insalata mista





### MERCOLEDÌ

Pasta al ragù vegetale    
Scaloppina di tacchino  
Fagiolini

### GIOVEDÌ

Minestra in brodo vegetale    
Filetto di pesce impanato    
Fagioli all'olio

### VENERDÌ

Riso allo zafferano    
Frittata di patate    
Carote julienne


## 3ª SETTIMANA

Dal 15/04/24 al 19/04/24 – dal 20/05/24 al 24/05/24







### LUNEDÌ

Riso con zucchini  
Formaggio   
Insalata verde

### MARTEDÌ

Passato di verdure   
Cosci di pollo arrosto  
Ceci all'olio



### MERCOLEDÌ

Ravioli burro e salvia     
Polpette di pesce     
Carote in padella

### GIOVEDÌ

Pasta al pesto     
Frittata/uovo sodo    
Spinaci all'olio

### VENERDÌ

Pasta integrale pomodoro    
Fettina all'olio  
Patate al forno






## 4ª SETTIMANA

Dal 22/04/24 al 26/04/24 – dal 27/05/24 al 31/05/24

### LUNEDÌ

Riso all'olio  
Fesa di tacchino al forno  
Caponata di verdure

### MARTEDÌ

Pasta al pesto siciliano     
Platessa alla mugnaia    
Fagiolini



### MERCOLEDÌ

Pasta rosè     
Polpette di legumi    
Insalata mista

### GIOVEDÌ

Minestra di verdure   
Pizza    
Carote julienne

### VENERDÌ

Pasta con verdure   
Formaggio fresco   
Piselli

## 5ª SETTIMANA

Dal 29/04/24 al 03/05/24 – dal 03/06/24 al 07/06/24



### LUNEDÌ

Pasta al pesto     
Filetto di pesce impanato    
Insalata verde




### MARTEDÌ

Riso al pomodoro   
Frittata    
Bietole all'agro

### MERCOLEDÌ

Passato di verdure con  
crostini di pane o riso    
Roastbeef  
Patate lesse

### GIOVEDÌ

Pasta al ragù    
Caprese   
Pomodori

### VENERDÌ

Tortellini in brodo    
Pollo impanato   
Caponata di verdure

ANNO SCOLASTICO  
2023/2024

\*prosciutto cotto  
per nido e scuola  
dell'infanzia

Menù validati  
dall'Azienda USL Toscana sud-est



TUTTIGIORNI

RISTORAZIONE  
COLLETTIVA

# Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze



## FRUTTA A GUSCIO (NUTS)

Mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis*(Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia temifolia*) noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia temifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



## SEDANO (CELARY)

E prodotti a base di sedano.



## SENAPE (MUSTARD)

E prodotti a base di senape.



## SEMI DI SESAMO (SESAME)

E prodotti a base di semi di sesamo.



## ANIDRIDE SOLFOROSA (SULPHUR DIOXIDE SULPHITES)

E solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.



## LUPINI (PUPIN)

E prodotti a base di lupini.



## MOLLUSCHI (MOLLUSCS)

E prodotti a base di molluschi.



## GLUTINE (CEREALS CONTAINING WHEAT)

(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: Sciroppi di glucosio a base di grano. incluso destrosio; Molto dostrino a base di grano; Sciroppi di glucosio e base di orzo; Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



## CROSTACEI (CRUSTACEANS)

E prodotti a base di crostacei.



## UOVA (EGGS)

E prodotti a base di uova. (sono compreso le uova di tutte lo specie di animali ovipari)



## PESCE (FISH)

E prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra o noi vino.



## ARACHIDI (PEANUTS)

E prodotti a base di arachidi.



## SOIA (SOYA)

E prodotti a base di soia, tranne: olio o grosso di soia raffinato; tocoloroli misti naturali (E306). tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale. tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e litosteroli esteri a base di soia; estero di stanalo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.



## LATTE (MILK)

E prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici. incluso l'alcol etilico di origino agricola; lattiolio. (sono compresi latte bovino. caprino. ovino. e ogni tipo di prodotto da essi derivato).

# Grammature



PIETANZE	ASILO NIDO	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA INFERIORE
Pasta o riso asciutti	40	50/60	70/80	90/100
Pasta, riso, orzo o simili in brodo vegetale	30	40	50	60
Pasta per lasagne	40	50	60	90
Gnocchi di patate	120	150	180	220
Tortellini in brodo	30	40	80	100
Ravioli	70	80	120	140
Farina di mais per polenta	40	50	70	90
Patate per contorno	80	100	150	200
Patate per creme/passati	30	40	70	100
Crostini per minestre	30	40	50	60
Pane	20	40	50	60
Legumi secchi per creme/passato Carne bianca o rossa	10	20	30	40
Pesce	40	50	60	80
Uova	50	70	100	120
Formaggi freschi	1	1	1	1 e 1/2
Formaggi semi-stagionati	40	40	50	60
Salumi affettati	30	30	40	50
Verdura a foglia cruda	30	30	40	60
Verdura da consumare cotta	40	40	50	50
Frutta fresca	150	150	150	200
Olio evo per pietanza	120	120	150	200
Formaggio grattugiato per pietanza	5	5	5	7
Sugo con base di pomodoro	5	5	5	5 - 10
Sugo al pesto o di carne	20	20	30	50
	10	10	15	15

Il peso degli alimenti si riferisce al crudo e al netto degli scarti.  
Le grammature sono tratte da:  
“LARN – 2014”,  
“Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica - 2016”  
e “Linee guida per una sana alimentazione 2018 – CREA”

Porzione (grammi o ml)