



Q

CITÀ DI
UARRATA

Ristorazione scolastica

Per le scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di I° grado



Anno scolastico 2013-2014

Istruzione

Informazioni

Tel. 0573 771426 - 771451

www.comune.quarrata.pistoia.it - istruzione@comune.quarrata.pistoia.it

Star bene a scuola è anche... mangiar bene !

Per la nostra Amministrazione i bambini sono il più grande tesoro, per cui avere cura della ristorazione scolastica è uno degli obiettivi più importanti del nostro operato politico.

Siamo convinti che una corretta alimentazione sia fondamentale per una crescita armoniosa e sana in luoghi in cui il momento del pasto acquista un importante valore educativo ed in cui si scopre e si condivide il piacere di assaggiare e gustare il cibo insieme ai compagni ed agli insegnanti.

La definizione del Menù della ristorazione scolastica è frutto quindi di un lungo processo di riflessione e ricerca su vari aspetti importanti: l'articolazione su tutto l'anno e non a rotazione fissa, la stagionalità, la varietà e l'accuratezza delle preparazioni presso la Cucina Centralizzata e le varie cucine scolastiche.

Un'attenzione particolare viene poi data alla qualità dei prodotti richiedendo numerose certificazioni (come per i formaggi ed il prosciutto DOP, l'Olio extra vergine IGP- Montalbano, il Prosciutto cotto AltaQualità) o prodotti di provenienza locale (i Menù Tavola Toscana ed i Menù Chilometro zero).

La novità di quest'anno inoltre è l'introduzione di Menù biologici e l'acquisto di tutta la pasta (sono 7.500 kg !) di provenienza toscana da coltivazione biologica.

Anche quest'anno il menù nasce dal grande lavoro di squadra di tante persone alle quali va un sentito ringraziamento: al personale della Cucina, che quotidianamente vi opera nel pieno rispetto delle norme sanitarie e delle esigenze alimentari di tutti i bambini compresi quelli che necessitano di diete speciali; ai dipendenti del Servizio Pubblica Istruzione che con professionalità e passione ricercano e controllano la qualità dei prodotti per migliorare e promuovere un'alimentazione sana ed equilibrata;



alla Responsabile ed alla dietista dell'Ufficio Igiene degli Alimenti e Nutrizione/ Asl 3 che lo hanno condiviso con noi, verificato e validato dal punto di vista nutrizionale; ai genitori ed agli insegnanti della Commissione Mensa che si impegnano nei sopralluoghi per controllare e fornire suggerimenti per la promozione e il miglioramento del menù.

Questo servizio che, oltre a qualificare l'Amministrazione Comunale, diventa uno strumento per avere il piacere di fare qualcosa insieme: l'Assessorato alla Pubblica Istruzione, l'Asl.3, le famiglie e la scuola condividono così un cammino per educare al buono, al bello e al sano.... "con" e "per" i nostri bambini.

Lia Anna Colzi

Assessore alla Pubblica Istruzione, Comune di Quarrata





Dal 11 al 13 Settembre

Dal 16 al 20 Settembre

Dal 23 al 27 Settembre

Dal 30 Settembre al 4 Ottobre

Lunedì

Vacanza

- * Caserecce al tonno
- * Stracchino
- * Carote julienne al limone

- * Fusilli con pesto alla genovese
- * Fesa di tacchino al rosmarino e salvia
- * Pomodori all'olio

- * Gnocchi con ricotta e pomodoro
- * Tonno all'olio d'oliva
- * Insalata miste

Martedì

Vacanza

- * Vellutata di lenticchie con riso
- * Arista al forno
- * Patate arrosto

- * Gomiti all'olio
- * Sfogliatina con ricotta e spinaci
- * Fagiolini al vapore

- * Polenta al pomodoro o all'olio
- * Bocconcini di pollo al limone
- * Peperoni alla pizzaiola

Mercoledì

- * Sedanini con pesto alla genovese
- * Prosciutto crudo Toscano Dop e melone
- * Insalata di stagione

- * Penne al ragù
- * Sformatino di ricotta e verdure al forno
- * Fagiolini e pomodori

- * Mezze penne alla pizzaiola
- * Nasello dorato con spicchio di limone
- * Insalata mista

- * Minestrone di verdure e cannellini con farro
- * Braciolina di maiale "alla pistoiese"
- * Bietola al limone

Giovedì

- * Risotto al Grana
- * Bocconcini di tacchino agli aromi toscani
- * Bietola saltata

- * Farfalle all'olio
- * Salmone al vapore
- * Spinaci all'olio e limone

- * Minestrone/Passato di verdure con pasta
- * Scaloppina di maiale al limone
- * Zucchine arrosto

- * Spaghetti al burro e salvia
- * Omelette "della cuoca"
- * Pomodori e centrioli

Venerdì

- * Vellutata di cannellini con pasta
- * Frittata di porri
- * Insalata Capricciosa

- * Spaghetti integrali alla pomarola
- * Prosciutto arrosto
- * Insalata e pomodori

Menù a chilometro 0
Pappa al pomodoro
Caciotta toscana di Cutigliano
Verdure julienne

- * Risotto all'ortolana
- * Platessa alla mugnaia con spicchio di limone
- * Carote saltate



Dal 7 all' 11 Ottobre

Dal 14 al 18 Ottobre

Dal 21 al 25 Ottobre

Dal 28 al 1 Novembre

Lunedì

- * Vellutata di lenticchie con riso
- * Arista al forno
- * Insalata di satgione

- * Tortellini in brodo vegetale
- * Platessa alla mugnaia con spicchio di limone
- * Zucchine trifolate

- * Spaghetti integrali alla pomarola
- * Omelette al formaggio
- * Cavolfiore all'olio

- * Fusilli al ragù vegetale
- * Prosciutto cotto Alta Qualità
- * Finocchi julienne

Martedì

- * Spaghetti integrali alla pomarola
- * Nasello al forno con spicchio di limone
- * Peperoni saltati

- * Risotto ai porri
- * Spezzatino di vitello
- * Patate all'olio

- * Passato di legumi con farro
- * Fesa di tacchino al rosmario
- * Insalata mista

- * Polenta al pomodoro o all'olio
- * Bocconcini di pollo agli agrumi
- * Carote saltate

Mercoledì

- * Passato di verdure con farro
- * Coscette di pollo arrosto
- * Verdurine julienne

Menù a chilometro 0
Penne al ragù vegetale
Ricotta pistoiese di Cutigliano
Insalata di stagione

- * Risotto al Grana Dop
- * Merluzzo dorato con spicchio di limone
- * Carote julienne

- * Vellutata di cannellini con pasta
- * Asiago Dop
- * Broccoli all'olio

Giovedì

- * Risotto al pesce
- * Pecorino toscano Dop
- * Insalata di finocchi

- * Vellutata di ceci con pasta
- * Bocconcini di tacchino al limone
- * Bietola saltata

Menù biologico
Mezze penne al pomodoro
Mozzarelline
Insalata capricciosa al limone

- * Risotto alla zucca gialla
- * Nasello in umido
- * Spinaci saltati

Venerdì

- * Caserecce al ragù
- * Sfogliatina con ricotta e zucchine
- * Carote saltate

- * Farfalle al salmone
- * Sformatino con prosciutto cotto
- * Fagiolini all'olio

- * Passato goloso con orzo perlato
- * Salmone al vapore
- * Patate all'olio

Festa di
tutti i Santi



Dal 4 all' 8 Novembre

Dal 11 al 15 Novembre

Dal 18 al 22 Novembre

Dal 25 al 29 Novembre

Lunedì

- * Passato di verdure con farro
- * Omelette al formaggio
- * Insalata capricciosa con mais

- * Mezze penne al tonno
- * Merluzzo al forno con spicchio di limone
- * Piselli alla fiorentina

- * Gomiti al burro e salvia
- * Fesa di tacchino al forno
- * Broccoli all'olio

Menù Tavola Toscana
Caserecce alla pomarola
Caciotta pistoiese di Cutigliano
Insalata mista di stagione

Martedì

- * Fusilli all'olio
- * Platessa alla mugnaia con spicchio di limone
- * Verdure miste all'olio

Menù a chilometro 0
Passato di verdure con pasta
Braciolina di maiale alla pistoiese
Carote e finocchi al limone

- * Vellutata di ceci con pasta
- * Nasello in umido
- * Carote saltate

- * Sedanini al Grana Dop
- * Scaloppine di pollo al limone
- * Piselli in brasiera

Mercoledì

- * Vellutata di lenticchie con riso
- * Bocconcini di tacchino alle olive
- * Bietola al "sughetto"

- * Risotto ai porri
- * Pecorino toscano Dop
- * Spinaci saltati

- * Spaghetti integrali al ragù vegetale
- * Frittata di porri e formaggio
- * Insalata mista al limone

- * Passato di verdure con orzo perlato
- * Spezzatino di vitello
- * Patate all'olio

Giovedì

- * Spaghetti integrali al pomodoro
- * Arista agli aromi toscani
- * Finocchi al forno

- * Penne all'olio
- * Prosciutto cotto AQ
- * Insalata di stagione

- * Risotto alla zucca gialla
- * Coscete di pollo arrosto
- * Bietola saltata

- * Riso in brodo di carne
- * Sfogliatina con ricotta e prosciutto cotto
- * Insalata capricciosa con mais

Venerdì

Menù biologico
Nocciole rigate al ragù
Ricotta
Insalata mista di stagione

- * Vellutata di borlotti con pasta
- * Sformatino di ricotta e porri
- * Cuori di carciofo al forno

- * Tortellini in brodo vegetale
- * Prosciutto crudo Toscano Dop
- * Finocchi julienne

- * Pennine al ragù vegetale
- * Nasello dorato con spicchio di limone
- * Carote saltate

In ciascun pranzo sono compresi pane, acqua e frutta biologica di stagione;
l'olio utilizzato è sempre extravergine di oliva IGP Toscano - zona Montalbano



Dal 2 al 6 Dicembre

Dal 9 al 13 Dicembre

Dal 16 al 20 Dicembre

Dal 6 al 10 Gennaio

Lunedì

- * Polenta al pomodoro o all'olio
- * Fesa di tacchino agli agrumi
- * Piselli all'olio

- * Sedanini alla marinara
- * Arista agli aromi toscani
- * Cavolfiore all'olio

- * Spaghetti integrali al tonno e olive
- * Pecorino Toscano Dop
- * Insalata mista

Epifania

Martedì

- * Passato di cannellini con pasta
- * Omlette al formaggio
- * Spinaci saltati

- * Mezze penne con crema di carote
- * Sfogliatina ai porri
- * Fagiolini all'olio

Menù Tavola Toscana
Passato di verdure con pasta
Salsiccia al forno
Fagioli all'uccelletto

- * Casarecce al ragù vegetale
- * Mozzarelline
- * Finocchi in brasiera

Mercoledì

- * Farfalle al salmone
- * Stracchino
- * Insalata di stagione

- * Vellutata di lenticchie con farro
- * Nasello al forno con spicchio di limone
- * Patate all'olio

- * Polenta al pomodoro o all'olio
- * Scaloppina di maiale alla salvia
- * Cuori di carciofo al forno

- * Riso al burro
- * Bocconcini di pollo agli agrumi
- * Verdurine julienne

Giovedì

- * Spaghetti integrali alla pomarola
- * Arista al forno
- * Carote julienne

- * Risotto ai cuori di carciofo
- * Prosciutto crudo Toscano Dop
- * Insalata capricciosa

- * Penne al pesce
- * Omlette al formaggio
- * Verza e carote julienne

Menù chilometro 0
Vellutata di borlotti con orzo perlato
Braciolinadi maiale alla pistoiese
Patate all'olio

Venerdì

- * Pasta in brodo vegetale
- * Platessa alla mugnaia con spicchio di limone
- * Finocchi all'olio

Menù biologico
Fusilli all'olio
Spezzatino di vitello
Carote saltate

- * Vellutata di ceci con riso
- * Merluzzo dorato con spicchio di limone
- * Insalata capricciosa

- * Penne alla pizzaiola
- * Sformatino con ricotta e cavolfiore
- * Spinaci all'olio e limone



Dal 13 al 17 Gennaio

Dal 20 al 24 Gennaio

Dal 27 al 31 Gennaio

Dal 3 all'7 Febbraio

Lunedì

- * Polenta al pomodoro o all'olio
- * Salmone al vapore
- * Piselli in brasiera

- * Gomiti al pomodoro
- * Omelette al formaggio
- * Carote e piselli saltati

Menù Tavola Toscana

- Risotto dell'ortolano Pecorino Toscano Dop
- Insalata mista

- * Vellutata di lenticchie con riso
- * Fesa di tacchino al rosmarino
- * Finocchi in brasiera

Martedì

- * Spaghetti integrali al ragù vegetale
- * Sfogliatina con ricotta e prosciutto cotto
- * Carote julienne

- ### Menù biologico
- Passato goloso con farro
 - Salsiccia al forno
 - Fagioli all'uccelletto

- * Pappa al pomodoro
- * Arista al rosmarino
- * Bietole all'olio

- * Farfalle alla marinara
- * Tonno all'olio di oliva
- * Ceci all'olio

Mercoledì

- * Pasta e lenticchie
- * Mozzarelline
- * Finocchi all'olio

- * Risotto alla crema di carciofi
- * Fesa di tacchino agli agrumi
- * Purè di patate

- * Spaghetti integrali alla pizzaiola
- * Sformatino con spinaci e formaggio
- * Piselli in brasiera

- * Fusilli alla pomarola
- * Frittata i porri e formaggio
- * Verdurine julienne

Giovedì

- * Pastina in brodo vegetale
- * Coscette di pollo arrosto
- * Insalata capricciosa con mais

- * Penne al pomodoro
- * Nasello al forno con spicchio di limone
- * Broccoli all'olio

- * Passato di verdure e cannellini con pasta
- * Fesa di tacchino al forno
- * Verdure miste arrosto

- * Polenta al pomodoro o all'olio
- * Merluzzo in umido
- * Cuori di carciofo all'olio

Venerdì

- * Caserecce alla ricotta
- Braciolina di maiale alla pistoiese
- * Verza julienne

- * Vellutata di ceci con pasta
- * Bocconcini di pollo al limone
- * Spinaci saltati

- * Pastina in brodo vegetale
- * Platessa alla mugnaia con spicchio di limone
- * Patate all'olio

- * Gnocchi in salsa rosa
- * Asiago Dop
- * Insalata di stagione

In ciascun pranzo sono compresi pane, acqua e frutta biologica di stagione;
l'olio utilizzato è sempre extravergine di oliva IGP Toscano - zona Montalbano



Progetto "Spuntino" Scuole dell'Infanzia a.s. 2013/2014

Il Progetto, sperimentato per alcune scuole dell'infanzia lo scorso anno scolastico su sollecitazione delle autorità scolastiche, da quest'anno sarà realizzato in tutte le scuole e prevede la somministrazione di uno spuntino all'inizio delle attività della mattina.

In questo modo si vuole da una parte diminuire la frammentazione delle attività educative (tra arrivi anticipati, scaglionati, attività di attesa, accoglienza scuolabus...) e dall'altra di arrivare più facilmente al momento del pranzo.

Tale spuntino non sostituisce la prima colazione che i bambini fanno a casa e che rimane sempre una occasione importante di educazione alimentare, ma vuole essere un semplice momento da vivere in classe insieme ai propri compagni, più coinvolgente ed integrato con le altre attività educative.

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Infanzia di Lucciano Via D.Alighieri	Pizza	Schiacciata	Biscotti	Frutta	Schiacciata
Infanzia di Via Cino	Pizza	Schiacciata	Biscotti	Frutta	Schiacciata
Infanzia di Santonuovo	Pizza	Schiacciata	Biscotti	Frutta	Schiacciata
Infanzia di Barba	Schiacciata	Frutta	Biscotti	Schiacciata	Pizza
Infanzia di Vignole	Schiacciata	Frutta	Biscotti	Schiacciata	Pizza
Infanzia di Valenzatico	Schiacciata	Frutta	Biscotti	Schiacciata	Pizza
Infanzia di Catena	Schiacciata	Frutta	Biscotti	Schiacciata	Pizza

Progetto “C’è del buono per merenda !” Scuole Primarie a.s. 2013/2014

Il Progetto, nato per la scuola Primaria 2010-2011, prevede la somministrazione, di uno spuntino a metà mattina al momento della ricreazione.

In accordo con le recenti indicazioni nutrizionali e con le Linee Guida della Regione Toscana, il progetto è un’importante occasione di educazione alimentare fornendo, nella giusta quantità, uno spuntino sano che permette di arrivare all’ora di pranzo con quell’appetito necessario a gustare tutte le pietanze del nostro menù.



“... Giocano però un ruolo importante anche le abitudini alimentari dei bambini nell’arco di tutta la giornata, a partire dalla prima colazione. Molti bambini consumano una scarsa prima colazione, o la consumano saltuariamente.

Di conseguenza a metà mattina hanno fame e tendono a mangiare troppo nel momento della ricreazione, consumando grosse porzioni di alimenti ad elevata densità energetica, come panini imbottiti, pizza, merendine etc.

Inevitabilmente a pranzo sono inappetenti e mal disposti nei confronti del pasto.”

LINEE Guida Ristorazione scolastica REGIONE TOSCANA 2010, pag 11-12

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Primaria di S.Lucia	Yogurt *	Pane e olio	Pizza	Frutta	Schiacciata
Primaria di Via Torino	Yogurt *	Pizza	Frutta	Schiacciata	Pane e olio
Primaria di Santonuovo	Schiacciata	Pane e olio	Frutta	Pizza	Yogurt *
Primaria di Vignole	Yogurt *	Pizza	Pane e olio	Schiacciata	Frutta
Primaria di Valenzatico	Pizza	Yogurt *	Pane e olio	Frutta	Schiacciata
Primaria di Catena	Schiacciata	Frutta	Yogurt *	Pizza	Pane e olio

* Nei mesi di Settembre-Ottobre e Aprile-Maggio-Giugno per precauzioni di conservazione lo Yogurt sarà sostituito da Schiacciata



Dal 10 al 14 Febbraio

Dal 17 al 21 Febbraio

Dal 24 al 28 Febbraio

Dal 3 al 7 Marzo

Lunedì

- * Spaghetti al ragù
- * Fesa di tacchino agli agrumi
- * Bietola all'olio

- * Polenta al pomodoro o all'olio
- * Stracchino
- * Verdurine julienne

- * Farfalle al pomodoro
- * Arista agli aromi toscani
- * Piselli alla fiorentina

- * Pasta e lenticchie
- * Ricotta
- * Insalata mista

Martedì

- * Pasta e lenticchie
- * Sformatino con ricotta e spinaci
- * Piselli e carote in brasiera

Menù Tavola Toscana

Risotto ai porri
Arrostino di carni miste
Purè di patate

- * Vellutata di borlotti con riso
- * Frittata di cipolle
- * Insalata di stagione

- * Gnocchi con crema di carote
- * Salmone al vapore
- * Bietola all'olio

Mercoledì

- * Pappa al pomodoro
- * Nasello dorato con spicchio di limone
- * Patate al vapore

- * Minestrone/passato di verdure con fagioli e farro
- * Sfogliatina con ricotta e spinaci
- * Insalata mista

Menù biologico

Sedanini all'olio
Pecorino fresco
abbucciato
Carote julienne

- * Spaghetti integrali alla pomarola
- * Fettina di pollo alla salvia
- * Cuori di carciofo all'olio e limone

Giovedì

- * Ravioli al burro e salvia
- * Prosciutto arrosto
- * Carote julienne

- * Tortellini in brodo vegetale
- * Scaloppine di maiale alla salvia
- * Insalata capricciosa con mais

- * Nocciole al ragù vegetale
- * Platessa alla mugnaia con spicchio di limone
- * Finocchi all'olio

Menù biologico

Risotto al Parmigiano
Sformatino
con ricotta e cavolfiore
Carote in brasiera
al prezzemolo

Venerdì

- * Casarecce alla crema di carote
- * Coscette di pollo arrosto
- * Insalata di stagione

- * Spaghetti integrali alla pomarola ed olive
- * Nasello in umido
- * Finocchi in brasiera

- * Passato di verdure con orzo
- * Bocconcini di tacchino al limone
- * Spinaci saltati

- * Pasta in brodo di carne
- * Scaloppina di vitello al limone
- * Cavolfiore all'olio

In ciascun pranzo sono compresi pane, acqua e frutta biologica di stagione;
l'olio utilizzato è sempre extravergine di oliva IGP Toscano - zona Montalbano



	Dal 10 al 14 Marzo	Dal 17 al 21 Marzo	Dal 24 al 28 Marzo	Dal 31 Marzo al 4 Aprile
Lunedì	<ul style="list-style-type: none"> * Polenta al pomodoro o all'olio * Arista al forno * Bietola saltata 	<ul style="list-style-type: none"> * Nocciole rigate al pesto alla genovese * Merluzzo al forno con spicchio di limone * Insalata primavera 	<ul style="list-style-type: none"> * Fusilli al ragù * Mozzarelline * Finocchi in umido 	<ul style="list-style-type: none"> * Vellutata di lenticchie con orzo * Prosciutto cotto A.Q * Carote saltate
Martedì	<ul style="list-style-type: none"> * Spaghetti integrali al tonno * Omelette al formaggio * Piselli e carote all'olio 	<ul style="list-style-type: none"> * Vellutata di cannellini con pasta * Spezzatino di vitello * Fagiolini all'olio 	<ul style="list-style-type: none"> * Farfalle al ragù vegetale * Platessa alla mugnaia con spicchio di limone * Patate all'olio 	<ul style="list-style-type: none"> * Risotto ai porri * Arrostito di carni miste * Insalata di stagione con ruola
Mercoledì	<ul style="list-style-type: none"> * Sedanini al ragù vegetale * Platessa alla mugnaia con spicchio di limone * Insalata mista con ravanelli 	<ul style="list-style-type: none"> * Passato di verdure con farro * Coscette di pollo arrosto * Spinaci saltati 	<p style="text-align: center;"><i>Menù chilometro 0</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Spaghetti integrali al pomodoro e basilico Prosciutto crudo toscano Dop Insalata di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> * Ravioli al pomodoro * Sformatino con ricotta e cavolfiore * Insalata di finocchi
Giovedì	<ul style="list-style-type: none"> * Risotto al pomodoro * Pecorino Toscano Dop * Carote all'olio 	<p style="text-align: center;"><i>Menù Tavola Toscana</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Penne alla pomarola Arista al forno Finocchi julienne 	<ul style="list-style-type: none"> * Vellutata di legumi con pasta * Frittata "della cuoca" * Bietola saltata 	<ul style="list-style-type: none"> * Casarecce al pesto alla genovese * Tonno all'olio d'oliva * Fagioli all'olio
Venerdì	<ul style="list-style-type: none"> * Passato di ceci con pasta * Fesa di tacchino al rosmarino * Patate arrosto 	<ul style="list-style-type: none"> * Casarecce al salmone * Sfogliatina con ricotta e spinaci * Insalata di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> * Risotto all'ortolana * Fettina di pollo agli agrumi * Cavolfiore all'olio 	<ul style="list-style-type: none"> * Polenta al pomodoro o all'olio * Stracchino * Insalata Primavera

In ciascun pranzo sono compresi pane, acqua e frutta biologica di stagione;
l'olio utilizzato è sempre extravergine di oliva IGP Toscano - zona Montalbano



Dal 7 al 11 Aprile

Dal 14 al 18 Aprile

Dal 21 al 25 Aprile

Dal 28 Aprile al 2 Maggio

Lunedì

- * Spaghetti integrali al pomodoro ed olive
- * Frittata di zucchine
- * Insalata Capricciosa

- * Pasta e lenticchie
- * Fesa di tacchino al forno
- * Melanzane grigliate e pomodorini

Lunedì
dell'Angelo

Menù chilometro 0
Mezze penne
al pomodoro e basilico
Prosciutto crudo
toscano Dop
Insalata primavera

Martedì

- * Riso in brodo vegetale
- * Spezzatino di pollo
- * Patate all'olio

- * Pennine alla marinara
- * Merluzzo dorato con spicchio di limone
- * Zucchine all'olio

Vacanza

- * Passato di verdure con pasta
- * Coscette di pollo arrosto
- * Pomodori all'olio e basilico

Mercoledì

- * Casarecce alla pomarola
- * Asiago Dop
- * Fagiolini all'olio

- * Sedanini all'olio e Grana Dop
- * Sfogliatina con ricotta e prosciutto cotto
- * Insalata mista

- * Ravioli in salsa rosa
- * Tonno all'olio d'oliva
- * Ceci all'olio

- * Nocciole rigate al pomodoro
- * Mozzarelline
- * Carote julienne

Giovedì

Menù biologico
Vellutata di borlotti con farro
Scaloppina di maiale al limone
Carote saltate

Vacanza

- * Farfalle al ragù vegetale
- * Omelette al formaggio e prosciutto cotto
- * Bietola saltata

Festa del
Lavoro

Venerdì

- * Gomiti con ricotta e crema di carote
- * Nasello al forno con spicchio di limone
- * Spinaci in brasiera

Vacanza

Festa della
Liberazione

Vacanza



	Dal 5 al 9 Maggio	Dal 12 al 16 Maggio	Dal 19 al 23 Maggio	Dal 26 al 30 Maggio
Lunedì	<ul style="list-style-type: none"> * Risotto Primavera * Frittata di cipolle * Spinaci saltati 	<p><i>Menù Tavola Toscana</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Nocciole rigate con crema di peperoni Arista 1 forno Zucchine in brasiera 	<ul style="list-style-type: none"> * Sedanini alla pizzaiola * Pecorino Toscano Dop * Insalata Capricciosa 	<ul style="list-style-type: none"> * Spaghetti alla marinara * Salmone al vapore * Patate all'olio
Martedì	<ul style="list-style-type: none"> * Gnocchi al burro e salvia * Prosciutto arrosto * Insalata e pomodori 	<ul style="list-style-type: none"> * Vellutata di borlotti con farro * Mozzarelline * Pomodori e cetrioli in insalata 	<ul style="list-style-type: none"> * Risotto al Grana Dop * Fettina di vitello alla pizzaiola * Zucchine in brasiera 	<p><i>Menù a chilometro 0</i></p> <p>Caserecce alla ricotta di Cutigliano</p> <p>Prosciutto crudo toscano Dop</p> <p>Insalata di pomodori</p>
Mercoledì	<p><i>Menù biologico</i></p> <p>Spaghetti integrali al pomodoro e basilico</p> <p>Ricotta</p> <p>Carote julienne al limone</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Penne al ragù vegetale * Scaloppina di pollo al limone * Insalata di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> * Gomiti on ricotta e pomodoro * Platessa alla mugnaia con spicchio di limone * Fagiolini all'olio con pomodorini 	<ul style="list-style-type: none"> * Mezze penne all'olio * Stracchino * Insalata e ravanelli
Giovedì	<ul style="list-style-type: none"> * Sedanini al pesto alla genovese * Fettina di arista con pomodorini e prosciutto * Piselli in brasiera 	<ul style="list-style-type: none"> * Fusilli al pomodoro fresco e basilico * Merluzzo al forno con spicchio di limone * Bietola all'olio 	<ul style="list-style-type: none"> * Vellutata di cannellini con orzo perlato * Sformatino ai porri * Insalata con cetrioli 	<ul style="list-style-type: none"> * Pasta e lenticchie * Bocconcini di pollo al rosmarino * Melanzane grigliate e pomodorini
Venerdì	<ul style="list-style-type: none"> * Vellutata di cannellini con pasta * Nasello in umido * Patate arrosto 	<ul style="list-style-type: none"> * Farfalle all'olio * Sfogliatina con ricotta e spinaci * Carote julienne al limone 	<ul style="list-style-type: none"> * Penne alla crema di zucchine * Coscette di pollo arrosto * Insalata di pomodori 	<ul style="list-style-type: none"> * Riso freddo "della cuoca" * Frittata di zucchine e fiori * Verdurine julienne al limone

In ciascun pranzo sono compresi pane, acqua e frutta biologica di stagione;
l'olio utilizzato è sempre extravergine di oliva IGP Toscano - zona Montalbano



Dal 2 al 6 Giugno

Dal 9 al 13 Giugno

Dal 16 al 20 Giugno

Dal 23 al 27 Giugno

Lunedì

Festa della
Repubblica

- * Gomiti all'olio
- * Omelette al formaggio
- * Zucchine all'olio e limone

- * Pizza margherita
- * Pecorino Toscano Dop
- * Insalata Capricciosa con mais

- * Sedanini alla marinara
- * Merluzzo al forno con spicchio di limone
- * Fagiolini all'olio

Martedì

- * Pasta e lenticchie
- * Prosciutto cotto AQ
- * Carote julienne

- * Pennine al ragù
- * Mozzarelline
- * Pinzimoni di verdure

- * Risotto di mare
- * Sfogliatina con ricotta e prosciutto cotto
- * Bietola all'olio e limone

- * Pennine al pomodoro e basilico
- * Arrostito di carni miste
- * Pomodori e rucola

Mercoledì

- * Fusilli al tonno
- * Merluzzo dorato con spicchio di limone
- * Zucchine e patate all'olio

- * Vellutata di fagioli con farro
- * Fesa di tacchino arrosto
- * Verdure miste al forno

- * Casarecce al burro e salvia
- * Platessa alla mugnaia con spicchio di limone
- * Fagiolini all'olio con pomodorini

- * Risotto all'ortolana
- * Omelette con formaggio e prosciutto cotto
- * Bietola all'olio

Giovedì

- * Mezze penne con crema di zucchine
- * Fettina di maiale al limone
- * Insalata Capricciosa

- * Nocciole con pomodorini olio e basilico
- * Tonno all'olio d'oliva
- * Fagioli cannellini

- * Farfalle con crema ricotta e carote
- * Coscette di pollo arrosto
- * Insalata di pomodori

- * Spaghetti integrali al ragù
- * Mozzarelline
- * Insalata e centrioli

Venerdì

Menù Tavola Toscana
Spaghetti integrali al ragù vegetale
Caciotta toscana di Cutigliano
Insalata di pomodori

- * Sedanini con ricotta e pomodoro
- * Spezzatino di vitello
- * Carote julienne

- * Gnocchi al pomodoro
- * Prosciutto crudo toscano Dop
- * Insalata mista con carote

- * Farfalle con pomodori ed olive
- * Fesa di tacchino alla salvia
- * Pomodori al basilico

30 Giugno
vedi menù del 9 Giugno

In ciascun pranzo sono compresi pane, acqua e frutta biologica di stagione; l'olio utilizzato è sempre extravergine di oliva IGP Toscano - zona Montalbano

Non solo libri e quaderni ... anche il pranzo fa scuola !

Da sempre ci piace pensare al pranzo a scuola - così come affermato anche dalla Commissione Europea - come ad una privilegiata occasione per promuovere la salute dei bambini e delle bambine, favorendo l'adozione di stili alimentari equilibrati, attraverso percorsi partecipativi incentrati su responsabilità e valori condivisi.

Questo programma alimentare, basato sulle conoscenze scientifiche più aggiornate, è infatti il risultato di un intenso e sincero dialogo concretizzatosi negli anni all'interno di un percorso dinamico, flessibile e collaborativo che ha visto protagonisti i rappresentanti dei genitori, degli insegnanti, degli operatori scolastici unitamente al personale dell'Amministrazione Comunale ed al personale medico e dietista dell'UFS Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell'Azienda USL3 di Pistoia.

Un progetto di ampio respiro che ha inteso coniugare ricerca scientifica, scienze dietetiche e percorsi educativi per sostenere gradualmente nel tempo l'adozione - serena, autonoma e responsabile - di stili alimentari improntati alla sobrietà, alla stagionalità, alla varietà ed alla sostenibilità alimentare, accordando così un rinnovato valore al mondo rurale, al lavoro agricolo ed alle tradizioni alimentari del territorio toscano.

Renzo Berti, Giovanni Nardone,
Paola Picciolli, Stefania Vezzosi, Franca Moretti
Az.USL 3 UFS Igiene degli Alimenti e Nutrizione





Piazzetta E.Loi - Quarrata

apertura al pubblico

dal Lun. al Ven. 8,30 - 13,00, Mar. e Giov. 15,00-18,00,

tel. 0573.771428 / 771426, 771451, fax 0573.771424

istruzione@comune.quarrata.pistoia.it

* **Iscrizioni al Servizio Ristorazione scolastica**

* **Informazioni sulle tariffe e sui pagamenti**

* **Richieste diete alimentari speciali** : i genitori di bambini che necessitano di uno speciale regime alimentare possono farne richiesta all'Ufficio presentando i documenti richiesti (disponibili anche sul sito internet alla pagina dedicata alla modulistica)

* **Commissione Mensa**: è un organo formato da rappresentanti dei genitori, degli insegnanti e del personale scolastico di ogni plesso.. Si riunisce periodicamente per formulare proposte, per analizzare eventuali problemi emersi e per coordinare i sopralluoghi e gli assaggi nelle mense scolastiche.

I genitori che volessero partecipare ai sopralluoghi durante il pranzo dei propri figli, possono concordare la visita con la Presidente della Commissione chiamando anticipatamente l'Ufficio Pubblica Istruzione.

I Menù denominati "**A Chilometro Zero**" prevedono l'utilizzo di alimenti prodotti , da aziende agricole aderenti a Coldiretti, nel comune di Quarrata, o nei comuni vicini.

Per il menù "**Tavola Toscana**", i prodotti sono di provenienza regionale,

Per i "**Menù Biologici**" i prodotti sono indicati dal Gruppo Acquisto Solidale La Gramigna / Il Colle.

Maggiori informazioni sono disponibili sul sito del Comune di Quarrata :

www.comune.quarrata.pistoia.it

(seguendo il percorso: Home - Aree Tematiche - Scuola e Istruzione - Ristorazione scolastica)