

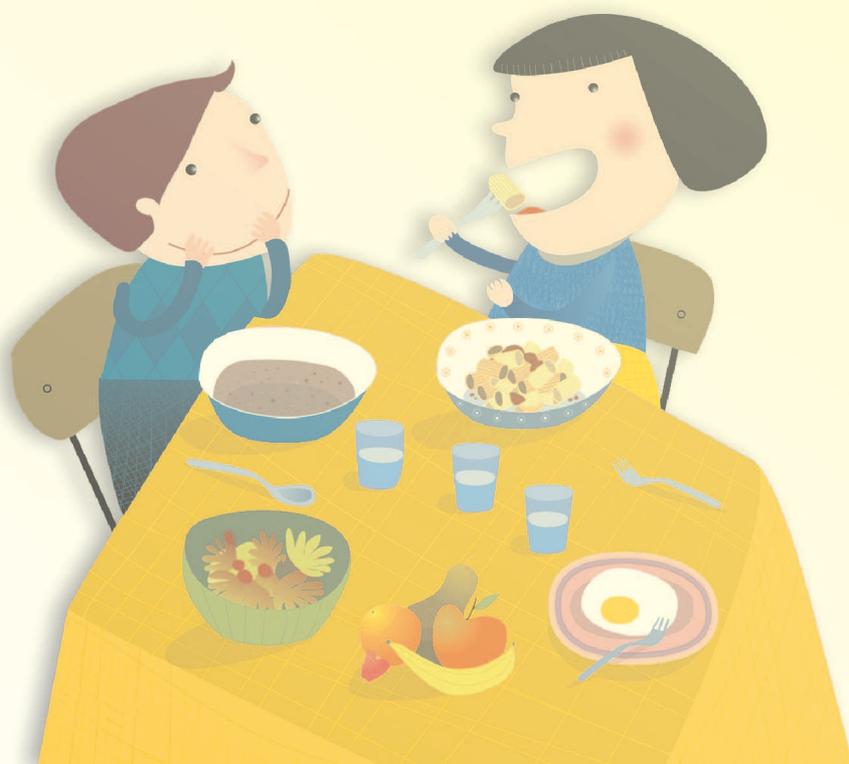


CITTA' DI
UARRATA

MENU' Ristorazione scolastica

Per le scuole dell' Infanzia e le scuole Primarie

Anno scolastico 2015 - 2016



Menù stagionale settembre-giugno

pagg. 3 - 7

La merenda nelle scuole

pag. 8

La Commissione mensa

pag 9

Allergeni, Ricettario e ingredienti

pagg. 10 - 13

Informazioni sul servizio

pag. 14



MANGIAR BENE, mangiar sano... in allegria

Come ogni settembre con l'apertura delle scuole, l'Amministrazione di Quarrata intende dare il "benvenuto" o il "bentornato" a tutti i bambini che usufruiscono dei vari servizi scolastici e in questo contesto, del servizio di Ristorazione scolastica.

Siamo convinti che una corretta alimentazione sia fondamentale per una crescita armoniosa via via sempre più consapevole considerando il fatto che il momento del **pranzo è un momento educativo-formativo** in cui si scopre, si riscopre e si condivide il piacere di gustare e assaggiare il cibo insieme a compagni e insegnanti.

La ristorazione scolastica e la definizione del nostro menù sono il frutto di un lungo processo di riflessione e di ricerca che ha toccato e considera vari aspetti. Ci preme sottolineare che è in continua evoluzione per permettere miglioramenti innovativi e promuovere un'alimentazione sempre più sana ed equilibrata. In poche parole si attua "**la cultura del miglioramento continuo della qualità**".

Nella nostra cucina centralizzata, dove si preparano circa 1500 pasti giornalieri, vengono usati prodotti acquistati in proprio dall'Amministrazione Comunale pretendendo certificazioni (Dop e Bio) e tracciate di provenienza italiana, favorendo la filiera corta, e realizzando anche i Menù speciali "**Chilometro Toscano**" e "**Tutto Biologico**".



Nella progettazione del menù un'attenzione particolare viene data alla **varietà** dei cibi articolati nell'intero arco dell'anno scolastico, tenendo conto della **stagionalità** e delle ricette tipiche toscane. Particolare cura sta nell'abbinamento dei colori nel piatto e nel far somigliare al menù preparato anche le pietanze per coloro che usufruiscono di diete speciali.

La cura e l'attenzione prestata si ritrovano inoltre in particolari che, secondo noi, sono di fondamentale importanza: ad ogni alunno, dalla scuola dell'Infanzia alla Primaria, viene fornito uno **spuntino di metà mattina** che tiene conto dei nutrienti e della grammatura adeguata perchè si possa gustare il pranzo con maggior piacere.

Ogni anno il menù nasce dal grande **lavoro di squadra** di tante persone: il **personale della cucina** e i dipendenti del Servizio Pubblica Istruzione, la Dietista e la Responsabile dell'ufficio Igiene degli Alimenti e Nutrizione/Asl 3, i **genitori** e gli **insegnanti** della Commissione mensa.

La passione e l'energia profuse da tutte queste figure hanno permesso il prestigioso inserimento del nostro progetto di Ristorazione scolastica nelle "**31 buone pratiche**" della **Regione Toscana** presentate nel padiglione Italia dell'**Expo 2015**.

L'Amministrazione Comunale, il personale dell'Assessorato P.I., l'Asl 3 e i docenti condividono così un impegno che si rinnova anno dopo anno affinché i "nostri bambini" vivano piacevolmente un momento importante della loro vita.

Il Sindaco
Marco Mazzanti

L'Assessore alla Pubblica Istruzione
Lia Anna Colzi





Dal 15 al 18 Settembre

chiusura
scuola

- * Risotto alla pomarola
- * Stracchino
- * Pomodori

- * Passato di verdure con farro
- * Prosciutto crudo Toscano Dop e melone

- * Penne al pesto genovese
- * Merluzzo dorato con spicchio di limone
- * Insalata capricciosa

- * Pappa al pomodoro
- * Sfogliatina di ricotta e spinaci
- * Fagiolini all'olio

Dal 21 al 25 Settembre

- * Gnocchi in salsa rosa
- * Prosciutto cotto A.Q
- * Verdurine miste julienne

- * Gomiti al burro e salvia
- * Fesa di tacchino al forno
- * Insalata di stagione

- * Spaghetti integrali alla pizzaiola
- * Mozzarelline
- * Pomodori e cetrioli

"Unico piatto"
Fagiolini al pomodoro
Ravioli al ragù

- * Risotto al Grana Dop
- * Tonno all'olio d'oliva
- * Fagioli cannellini

Dal 28 al 2 Ottobre

- * Pastina in brodo vegetale
- * Sformatino di ricotta e spinaci
- * Fagiolini all'olio

- * Caserecce alla marinara
- * Nasello in umido
- * Carote saltate

- * Farfalle all'olio e Grana
- * Bocconcini di tacchino alle olive
- * Insalata ricca

Risotto al ragù vegetale
Ricotta pistoiese del Melo
Pomodori

"Chilometro toscano"

Passato di verdure con farro
Braciolina di maiale alla pistoiese
Bietole al sughetto
"Tutto biologico"

Dal 5 al 9 Ottobre

- * Orzotto al pesto genovese
- * Platessa alla mugnaia
- * Carote julienne

- * Vellutata di lenticchie con pasta
- * Sfogliatina con ricotta e prosciutto cotto AQ
- * Spinaci saltati

"Unico piatto"

Polpettone con purè di patate
Finocchi filangè

- * Pennette alla ricotta e pomodoro
- * Straccetti di pollo agli agrumi
- * Insalata di stagione

- * Spaghetti integrali al ragù di pesce
- * Mozzarelline
- * Pomodori e cetrioli

Dal 12 al 16 Ottobre

Passato goloso con orzo
Arista agli aromi
Bietole saltate

"Tutto biologico"

- * Penne al ragù vegetale
- * Merluzzo dorato con spicchio di limone
- * Insalata capricciosa

- * Vellutata di ceci con farro
- * Sformatino di ricotta e verdure al forno
- * Fagiolini all'olio

Risotto alla pomarola
Caciotta pistoiese del Melo
Pomodori all'olio

"Chilometro toscano"

- * Fusilli alla crema di zucchine
- * Coscette di pollo arrosto
- * Insalata ricca

Dal 19 al 23 Ottobre

- * Spaghetti integrali al pomodoro ed olive
- * Stracchino
- * Verdure miste al forno

"Unico piatto"

Salsiccia e fagioli all'uccelletto con purè di patate

- * Risotto ai porri
- * Platessa alla mugnaia
- * Carote julienne

- * Vellutata di cannellini con orzo
- * Sfogliatina con ricotta e prosciutto cotto AQ
- * Spinaci saltati

- * Pappa al pomodoro
- * Bocconcini di tacchino al limone
- * Verdurine miste julienne

Dal 26 al 30 Ottobre

- * Pennine al burro e salvia
- * Fesa di tacchino al forno
- * Piselli alla fiorentina *

- * Risotto alla pomarola
- * Mozzarelline
- * Insalata ricca*

Passato di verdure con pasta
Spezzatino di vitello
Carote al forno
"Tutto biologico"

- * Caserecce alla marinara
- * Tonno all'olio d'oliva
- * Ceci

- * Vellutata di lenticchie con farro
- * Sformatino con ricotta e spinaci
- * Finocchi filangè

Dal 2 al 6 Novembre

Gnocchi in salsa rosa
Prosciutto crudo Toscano Dop
Verdure miste julienne
"Chilometro toscano"

- * Sedanini all'olio e Grana
- * Straccetti di pollo agli agrumi
- * Insalata di stagione

- * Spaghetti integrali al ragù di pesce
- * Ricotta
- * Verdurine miste al forno

"Unico Piatto"

Piselli alla fiorentina
Polenta al ragù
Insalata mista

- * Risotto alla zucca gialla
- * Nasello in umido
- * Patate all'olio



Dal 9 al 13 Novembre

- * Passato goloso con farro
- * Sformatino con ricotta e spinaci
- * Finocchi filangè

- * Fusilli al pesto invernale
- * Platessa alla mugnara
- * Carote julienne

- * Pennette ricotta e pomodoro
- * Coscette di pollo arrosto
- * Insalata ricca

- * Risotto al Grana
- * Pecorino Dop
- * Piselli alla fiorentina

Passato di verdure con pasta
Braciolina di maiale alla pistoiese
Spinaci al sughetto
"Chilometro toscano"

Dal 16 al 20 Novembre

- * Casarecce alla marinara
- * Tonno all'olio d'oliva
- * Insalata ricca

- * Vellutata di ceci con orzo
- * Sfogliatina con ricotta e prosciutto cotto AQ
- * Bietole saltate

"Unico piatto"
Polpettone con purè di patate
Carote julienne

- * Fusilli al pomodoro e olive
- * Bocconcini di tacchino limone
- * Insalata di stagione

- * Spaghetti integrali al ragù di pesce
- * Mozzarella
- * Verdure miste al forno

Dal 23 al 27 Novembre

Pastina in brodo vegetale
Arista agli aromi
Insalata capricciosa
"Tutto biologico"

- * Orzotto al ragù vegetale
- * Nasello in umido
- * Carote al forno

- * Vellutata di cannellini con farro
- * Sformatino di ricotta e verdure al forno
- * Finocchi filangè

- * Risotto alla pomarola
- * Prosciutto cotto AQ
- * Piselli alla fiorentina

- * Pappa al pomodoro
- * Fesa di tacchino al forno
- * Insalata ricca

Dal 30 al 4 Dicembre

chiusura scuola

Sedanini all'olio
Prosciutto crudo toscano Dop
Verdure miste julienne
"Chilometro toscano"

- * Risotto alla zucca gialla
- * Merluzzo dorato con spicchio di limone
- * Insalata mista

- * Vellutata di lenticchie con orzo
- * Sfogliatina alla valdostana
- * Spinaci saltati

"Unico Piatto"
Verdure miste julienne
Polenta al ragù

Dal 9 all' 11 Dicembre

chiusura scuola

Dal 14 al 18 Dicembre

- * Casarecce in salsa rosa
- * Prosciutto cotto A.Q
- * Spinaci saltati

Dal 21 al 23 Dicembre

Passato goloso con pasta
Sformatino con ricotta e spinaci
Finocchi filangè
"Tutto biologico"

Dal 7 all' 8 Gennaio

Vacanze natalizie

Festa della Immacolata

- * Sedanini al pesto invernale
- * Bocconcini di tacchino al limone
- * Insalata di stagione

- * Pennette al pomodoro e olive
- * Nasello in umido
- * Patate all'olio

Vacanze natalizie

- * Tortellini in brodo vegetale
- * Arista agli aromi
- * Bietole saltate

- * Spaghetti integrali alla pizzaiola
- * Asiago Dop
- * Verdure miste al forno

Vacanze natalizie

Epifania

- * Farfalle alla marinara
- * Platessa alla mugnaia
- * Carote julienne

"Unico piatto"
Spezzatino di vitello con patate all'olio
Insalata mista

Vacanze natalizie

- * Vellutata di lenticchie con pasta
- * Sformatino con ricotta e prosciutto cotto AQ
- * Spinaci saltati

- * Vellutata di cannellini con farro
- * Sformatino con ricotta e verdure al forno
- * Finocchi filangè

- * Risotto ai porri
- * Tonno all'olio d'oliva
- * Ceci

Natale

- * Fusilli all'olio e Grana
- * Bocconcini di tacchino alle olive
- * Verdure miste julienne



Dal 11 al 15 Gennaio

- * Sedanini al pesto invernale
- * Fesa di tacchino al forno
- * Insalata ricca

Dal 18 al 22 Gennaio

Tortellini in brodo vegetale
Prosciutto crudo
Toscano Dop
Verdure miste julienne
"Chilometro toscano"

Dal 25 al 29 Gennaio

Passato goloso con farro
Sformatino di ricotta
e spinaci
Finocchi filangè
"Tutto biologico"

Dal 1 al 5 Febbraio

- * Risotto alla pomarola
- * Platessa alla mugnara
- * Carote julienne

- * Risotto ai porri
- * Mozzarelline
- * Piselli alla fiorentina

- * Pappa al pomodoro
- * Straccetti di pollo agli agrumi
- * Insalata di stagione

- * Fusilli al ragu' vegetale
- * Tonno all'olio d'oliva
- * Fagioli cannellini

- * Vellutata di ceci con orzo
- * Sfogliatina con ricotta e prosciutto cotto AQ
- * Bietole saltate

Passato di verdure con pasta
Arista agli aromi
Bietole saltate
"Tutto biologico"

- * Spaghetti integrali al ragu' di pesce
- * Ricotta
- * Verdure miste al forno

- * Pennette ricotta e pomodoro
- * Coscette di pollo arrosto
- * Insalata ricca

"Unico piatto"
Polpettone con purè di patate
Verdure miste julienne

- * Casarecce alla marinara
- * Nasello in umido
- * Patate all'olio

"Unico Piatto"
Carote a forno
Polenta al ragu'

- * Risotto al Grana
- * Stracchino
- * Piselli alla fiorentina

- * Fusilli al burro e salvia
- * Bocconcini di tacchino alle olive
- * Insalata di stagione

- * Vellutata di cannellini con farro
- * Sfogliatina con ricotta e prosciutto cotto AQ
- * Finocchi filangè

- * Risotto zucca gialla
- * Merluzzo dorato con spicchio di limone
- * Insalata mista

Passato di verdure con pasta
Braciolina di maiale alla pistoiese
Spinaci al sughetto
"Chilometro toscano"

- * Spaghetti integrali alla pizzaiola
- * Pecorino toscano Dop
- * Verdure miste al forno

Dal 8 al 12 Febbraio

Pastina in brodo vegetale
Arista agli aromi
Insalata mista *
"Tutto biologico"

Dal 15 al 19 Febbraio

Spaghetti integrali al ragu' vegetale
Caciotta pistoiese del Melo
Verdure miste al forno
"Chilometro toscano"

Dal 22 al 26 Febbraio

- * Sedanini in salsa rosa
- * Fesa di tacchino al forno
- * Insalata ricca

Dal 29 al 4 Marzo

- * Tortellini in brodo vegetale
- * Prosciutto crudo Toscano Dop
- * Verdure miste julienne

- * Casarecce alla marinara
- * Nasello in umido
- * Carote al forno

- * Passato di verdure con pasta
- * Fettina di maiale agli agrumi
- * Patate arrosto

- * Risotto alla pomarola
- * Ricotta
- * Piselli alla fiorentina

- * Pappa al pomodoro
- * Bocconcini di tacchino al limone
- * Insalata di stagione

- * Vellutata di cannellini con farro
- * Sformatino di ricotta e verdure al forno
- * Finocchi filangè

- * Risotto alla zucca gialla
- * Platessa alla Mugnaia
- * Carote julienne

Passato di verdure con pasta
Braciolina di maiale alla pistoiese
Bietole saltate
"Chilometro toscano"

- * Spaghetti integrali alla pizzaiola
- * Mozzarelline
- * Verdure miste al forno

- * Risotto ai porri
- * Tonno all'olio
- * Fagioli borlotti

- * Vellutata di lenticchie con orzo
- * Sfogliatina con ricotta e prosciutto cotto AQ
- * Spinaci saltati

- * Farfalle al pesto invernale
- * Merluzzo dorato con spicchio di limone
- * Insalata capricciosa

"Unico piatto"
Insalata mista
Spezzatino di vitello con patate all'olio

- * Sedanini al pesto invernale
- * Straccetti di pollo agli agrumi
- * Insalata di stagione

"Unico Piatto"
Verdure miste julienne
Ravioli al ragu'

- * Vellutata di ceci con farro
- * Sfogliatina alla valdostana
- * Finocchi filangè

- * Orzotto al ragu' vegetale
- * Platessa alla mugnaia
- * Carote julienne



Dal 7 al 11 Marzo

- * Pastina in brodo vegetale
- * Sformatino con ricotta e spinaci
- * Finocchi filangè

- * Casarecce alla marinara
- * Nasello in umido
- * Verdurine miste julienne

- * Farfalle all'olio e Grana
- * Straccetti di pollo agli agrumi
- * Insalata ricca

- * Risotto al ragù di pesce
- * Ricotta
- * Piselli alla fiorentina

- * Passato di verdure con farro
- * Scaloppina di maiale al limone
- * Spinaci saltati

Dal 14 al 18 Marzo

- * Risotto ai porri
- * Platessa alla mugnaia
- * Carote julienne

- * Vellutata di lenticchie con pasta
- * Sfogliatina con ricotta e prosciutto cotto AQ
- * Bietole saltate

"Unico piatto"
Verdurine miste julienne
Polpettone
con purè di patate

- * Pennette ricotta e pomodoro
- * Bocconcini di tacchino al limone
- * Insalata di stagione

- * Spaghetti integrali alla pizzaiola
- * Mozzarelline
- * Verdure miste al forno

Dal 21 al 25 Marzo

Passato goloso con orzo
Spezzatino di vitello
Carote al forno

"Tutto biologico"

- * Penne al ragù vegetale
- * Merluzzo dorato con spicchio di limone
- * Insalata capricciosa

- * Vellutata di ceci con farro
- * Sformatino di ricotta e verdure al forno
- * Finocchi filangè

Vacanze
di Pasqua

Vacanze
di Pasqua

Dal 28 al 1 Aprile

Lunedì
dell'Angelo

Vacanze
di Pasqua

Vacanze
di Pasqua

- * Vellutata di cannellini con pasta
- * Sfogliatina alla valdostana
- * Spinaci saltati

- * Pennine al pesto invernale
- * Bocconcini di tacchino alle olive
- * Verdurine miste julienne

Dal 4 all' 8 Aprile

- * Sedanini al burro e salvia
- * Fesa di tacchino al forno
- * Insalata ricca

- * Risotto ai porri
- * Mozzarelline
- * Piselli alla fiorentina

Passato di verdure
con pasta
Arista agli aromi
Bietole saltate
"Tutto biologico"

- * Casarecce alla marinara
- * Nasello in umido
- * Patate all'olio

- * Vellutata di ceci con farro
- * Sformatino di ricotta e verdure al forno
- * Finocchi filangè

Dal 11 al 15 Aprile

- * Tortellini in brodo vegetale
- * Prosciutto crudo Toscano Dop
- * Verdurine miste julienne

- * Fusilli alla salsa rosa
- * Straccetti di pollo agli agrumi
- * Insalata di stagione

Spaghetti integrali
alla pizzaiola
Ricotta pistoiese del Melo
Verdure miste al forno
"Chilometro toscano"

"Unico Piatto"
Insalata ricca
Ravioli al ragù

- * Risotto al ragù vegetale
- * Platessa alla mugnaia
- * Carote julienne

Dal 18 al 22 Aprile

Passato goloso con farro
Sformatino
con ricotta e spinaci
Finocchi filangè
"Chilometro toscano"

- * Fusilli al pesto genovese
- * Tonno all'olio d'oliva
- * Fagioli borlotti

- * Pennette ricotta e pomodoro
- * Coscette di pollo arrosto
- * Insalata ricca

- * Risotto al Grana
- * Mozzarelline
- * Piselli alla fiorentina

Passato di verdure con pasta
Scaloppina di maiale
agli agrumi
Spinaci saltati
"Tutto biologico"

Dal 25 al 29 Aprile

Festa della
Liberazione

- * Vellutata di lenticchie con orzo
- * Sformatino con ricotta e prosciutto cotto AQ
- * Spinaci saltati

"Unico piatto"
Polpettone
con purè di patate
Carote julienne

- * Pappa al pomodoro
- * Bocconcini di tacchino limone
- * Insalata di stagione

- * Spaghetti integrali al pomodoro e olive
- * Asiago Dop
- * Verdure miste al forno



Dal 2 al 6 Maggio

Dal 9 al 13 Maggio

Dal 16 al 20 Maggio

Dal 23 al 27 Maggio

- * Pastina in brodo vegetale
- * Arista agli aromi
- * Insalata primavera

- * Spaghetti integrali al ragù di pesce
- * Mozzarelline
- * Verdurine miste al forno

- * Pennette alla pizzaiola
- * Fesa di tacchino al forno
- * Insalata ricca

Tortellini in brodo vegetale
Prosciutto crudo toscano Dop
Verdurine miste julienne
"Chilometro toscano"

- * Casarecce alla marinara
- * Nasello in umido
- * Carote al forno

- * Passato di verdure con pasta
- * Fettina di maiale agli agrumi
- * Patate arrosto

- * Risotto alla pomarola
- * Asiago Dop
- * Piselli alla fiorentina

- * Penne alla ricotta e pomodoro
- * Straccetti di pollo agli agrumi
- * Insalata di stagione

- * Vellutata di cannellini con farro
- * Sformatino di ricotta e verdure al forno
- * Finocchi filangè

- * Risotto alla crema di zucchine
- * Platessa alla mugnaia
- * Carote julienne

Passato di verdure con farro
Braciolina di maiale alla pistoiese
Bietole al sughetto
"Tutto biologico"

- * Spaghetti integrali alla pomodoro e olive
- * Mozzarelline
- * Pomodori all'olio

- * Orzotto al ragù vegetale
- * Tonno all'olio d'oliva
- * Fagioli borlotti

- * Vellutata di lenticchie con orzo
- * Sfogliatina con ricotta e prosciutto cotto AQ
- * Spinaci saltati

- * Fusilli al pesto genovese
- * Merluzzo dorato con spicchio di limone
- * Insalata capricciosa

"Unico piatto"
Insalata mista
Arista arrosto con patate

- * Sedanini in salsa rosa
- * Bocconcini di tacchino al limone
- * Verdurine miste julienne

"Unico Piatto"
Fagiolini all'olio
Tortiglioni al ragù

- * Vellutata di cannellini con pasta
- * Sfogliatina alla valdostana
- * Fagiolini all'olio

- * Risotto al Grana
- * Platessa alla mugnaia
- * Carote julienne

Dal 30 al 3 Giugno

Dal 6 al 10 Giugno

Dal 13 al 17 Giugno

Dal 20 al 24 Giugno

Dal 27 al 30 Giugno

- * Pasta e lenticchie
- * Sformatino di ricotta e spinaci
- * Fagiolini all'olio

- * Risotto alla crema di zucchine
- * Platessa alla mugnaia
- * Carote julienne

Passato goloso con pasta
Arista agli aromi
Bietole saltate
"Menù biologico"

- * Spaghetti integrali al pomodoro ed olive
- * Stracchino
- * Pomodori e cetrioli all'olio

- * Pennette in salsa rosa
- * Fesa di tacchino al forno
- * Insalata ricca

- * Casarecce alla marinara
- * Tonno all'olio d'oliva
- * Fagioli cannellini

- * Pastina in brodo vegetale
- * Sfogliatina con ricotta e prosciutto cotto AQ
- * Spinaci saltati

- * Penne al ragù vegetale
- * Merluzzo dorato con spicchio di limone
- * Insalata capricciosa

"Unico piatto"
Fagiolini all'olio
Tortellini ragù

- * Risotto al ragù di pesce
- * Mozzarelline
- * Piselli alla fiorentina

- * Farfalle olio e Grana dop
- * Bocconcini di tacchino alle olive
- * Insalata ricca

"Unico piatto"
Polpettone con purè di patate
Fagiolini all'olio

- * Vellutata di cannellini con farro
- * Sformatino di ricotta e verdure al forno
- * Piselli all'olio

- * Risotto al burro e salvia
- * Platessa alla mugnaia
- * Carote julienne

- * Passato di verdure con orzo
- * Prosciutto cotto AQ
- * Insalata mista

- * Risotto al pesto genovese
- * Ricotta
- * Pomodori e cetrioli

- * Pappa al pomodoro
- * Fesa di tacchino al forno
- * Insalata di stagione

- * Risotto alla pomarola
- * Pecorino toscano Dop
- * Pomodori e cetrioli

- * Vellutata di lenticchie con pasta
- * Sfogliatina con ricotta e prosciutto cotto AQ
- * Spinaci saltati

- * Casarecce alla marinara
- * Tonno all'olio d'oliva
- * Fagioli cannellini

Passato di verdure con pasta
Fettina di maiale agli agrumi
Insalata primavera*
"Chilometro toscano"

- * Spaghetti integrali in salsa rosa
- * Mozzarelline
- * Pomodori all'olio

- * Fusilli all'olio e Grana
- * Coscette di pollo arrosto
- * Insalata ricca

- * Sedanini alla pizzaiola
- * Straccetti di pollo agli agrumi
- * Insalata di stagione

Vacanze estive scuoladell'infanzia

Vacanze estive scuola primaria



Per le scuole Primarie "C'è del buono per merenda !" A.s. 2015/2016

Il Progetto 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 e qualità, uno spuntino sano che permette di arrivare all'ora di pranzo con quell'appetito necessario a gustare tutte le pietanze del nostro menù.

La frutta è tutta di produzione biologica, l'olio è extravergine d'oliva Biologico, la pizza e la schiacciata sono prodotti a Quarrata, lo yogurt è trentino prodotto con latte italiano.

"C'è del buono ... per merenda !"

Una gustosa prima colazione a casa ed uno spuntino a merenda forniscono l'energia adeguata per tutta la mattina, favorendo l'appetito ed il consumo delle pietanze a pranzo.

Il Lunedì: Pizza
Il Martedì: Schiacciata
Il Mercoledì: Pane e olio
Il Giovedì: Frutta/Yogurt
Il Venerdì: Schiacciata

	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

Per le Scuole dell'Infanzia "Spuntino a scuola" a.s. 2015/2016

Il Progetto realizzato in tutte le scuole 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.

La frutta è di tutta di produzione biologica, pizza e schiacciata sono prodotte a Quarrata, il biscotto è preparato con ingredienti di qualità direttamente dal personale della Cucina Comunale

Le sezioni dell'Infanzia dell'Istituto Comprensivo B.da Montemagno di Quarrata stanno sperimentando la reintroduzione dello yogurt alternandolo alla schiacciata

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

Biscotto Allergeni: 1 3 7

Yogurt Allergeni: 7

Pizza, Schiacciata e Pane e olio Allergeni: 1
In tracce: 2 3 4 5 6 7 8 9 12 13 14



La Commissione Mensa

Con deliberazione del **Consiglio Comunale n. 62 del 17.11.2003**, modificata con la **n. 122 del 29/10/2008**, è stata istituita la Commissione Mensa, con la finalità di favorire la partecipazione e di assicurare la massima trasparenza del Servizio di Ristorazione.

La **Commissione Mensa** è un organismo preposto alla verifica della qualità del Servizio Ristorazione che il Comune di Quarrata eroga agli utenti dei Nidi d'Infanzia, delle Scuole d'Infanzia Statali e Private e delle Scuole Primarie .

La Commissione è composta da tre membri designati per ogni plesso scolastico di cui un rappresentante dei genitori, un rappresentate dei docenti e un rappresentante del personale addetto alla distribuzione. Tra Ottobre e Novembre, i rappresentanti sono individuati all'interno dei singoli plessi, secondo le modalità prescritte dai dirigenti scolastici. Entro Novembre, con atto del Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione viene costituita la Commissione Mensa che resterà in carica per due anni.

Solo la prima riunione viene convocata dal Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione; in questa occasione la Commissione Mensa elegge sia il Presidente, che provvederà alla convocazione delle successive riunioni, sia il Gruppo di lavoro, ovvero il gruppo operativo (formato da rappresentanti dei genitori), che **ha il compito, tra gli altri, di effettuare sopralluoghi "di controllo" nei vari refettori di tutti i plessi scolastici del territorio, monitorando con apposite schede di valutazione la "qualità ed il gradimento del pasto"** riferendone all'ufficio per gli opportuni provvedimenti.

I controlli nei plessi scolastici ed i sopralluoghi di verifica

Dopo lo sporzionamento ed il pasto gli addetti alla ristorazione presso le scuole devono compilare una scheda di verifica del gradimento delle pietanze, qui viene indicato il consumo/gradimento delle diverse portate e specificato se vi sono state anomalie dal punto di vista organolettico (se erano di aspetto invitante, se avevano odori o erano gradevoli o meno al sapore) ed i quantitativi consumati.

Presso i refettori scolastici gli incaricati dell'Ufficio Pubblica Istruzione effettuano frequentemente controlli di verifica, assaggi e valutazioni sui tempi, sulle modalità di sporzionamento, sulla qualità delle pietanze e sul gradimento da parte dei bambini.

Analogamente anche i membri della Commissione Mensa **partecipano al momento del pranzo redigendo autonome schede di verifica** che vengono inoltrate all'Ufficio Pubblica Istruzione e valutate poi durante le riunioni della Commissione stessa.

Alla fine di ciascun anno la Commissione riporta considerazioni e suggerimenti all'Ufficio Pubblica Istruzione in merito alla **nuova formulazione del Menù**.

Partecipazione e trasparenza

I genitori che volessero partecipare ai sopralluoghi durante il pranzo dei propri figli, possono concordare la visita con il proprio rappresentante di plesso o con la Presidente della Commissione comunicandola poi al Servizio Pubblica Istruzione (Va tenuto presente che il rappresentante di plesso deve svolgere anche appositi sopralluoghi e verifiche e partecipare alle riunioni della Commissione pertanto è possibile che sia necessario concordare un calendario delle visite richieste dai genitori).

Rappresentanti dei genitori in Commissione Mensa

Scuola dell'Infanzia Via Dante	Elisa Pisaneschi	Scuola Primaria S.Lucia	Gabriella Donati
Scuola dell'Infanzia Via Cino	Barbara Bernardini	Scuola Primaria Via Torino	Silvia Tesi
Scuola dell'Infanzia Santonuovo	Elisa Petreti	Scuola Primaria Santonuovo	Giada Baldi
Scuola dell'Infanzia Valenzatico	Romina Filippi	Scuola Primaria Vignole / Presidente	Caterina Franchi
Scuola dell'Infanzia Catena	Francesca Maggini	Scuola Primaria Catena	Teresa Di Marzo
Scuola dell'Infanzia Vignole	Nicla Signorello	Scuola Primaria Valenzatico	Blanka Hruzova
Scuola dell'Infanzia Barba	Chiara Zanatta	Scuola dell'Infanzia Sacro Cuore	Elena Furetta



Nuovo regolamento CEE sulle indicazioni di allergeni negli alimenti

A decorrere dal 13 Dicembre 2014 è entrato in vigore il **Regolamento CE 1196/2011** che prevede, tra le altre cose, l'obbligatorietà di informare i consumatori della presenza nei prodotti alimentari di sostanze che possono provocare allergie o intolleranze definite Allergeni.

"Più in particolare, in relazione alle informazioni sulle sostanze o sui prodotti provocano allergie o intolleranze, così come elencati nell'allegato II del regolamento (UE) n 1169/2011, qualsiasi operatore che fornisce cibi pronti per il consumo all'interno di una struttura, come ad esempio un ristorante, una mensa, una scuola o un ospedale, o anche attraverso un servizio di catering, o ancora per mezzo di un veicolo o di un supporto fisso o mobile, deve fornire al consumatore finale le informazioni richieste. Tali informazioni possono essere riportate sui menù, su appositi registri o cartelli o ancora su altro sistema equivalente, anche tecnologico, da tenere bene in vista, così da consentire al consumatore di accedervi facilmente e liberamente "

(Circ. Ministero della Salute)

Cosa sono gli allergeni ?

Gli allergeni sono ingredienti o sostanze, contenuti negli alimenti o nelle preparazioni alimentari, solitamente innocue per la maggior parte delle persone ma che, in soggetti predisposti possono determinare, se ingerite, effetti indesiderati a volte pericolosi per la salute.

Come li riconosciamo ?

Per informare gli utenti della presenza di eventuali allergeni il **Servizio Pubblica Istruzione** ha elaborato un ricettario contenente gli ingredienti utilizzati per le preparazioni alimentari del nostro menù, all'interno del quale vengono individuati i 14 allergeni alimentari previsti dal regolamento europeo.

Nel nostro ricettario gli allergeni sono leggibili in modo semplice ed immediato: ad ogni numero corrisponde uno specifico allergene secondo la tabella comunitaria.

Es:

Pesto invernale

Ingredienti

*Cavolo nero o broccoli,
olio, pecorino toscano, Grana,
pinoli, mandorle, aglio e sale*

Allergeni: **3** **7** **8**

significa che la preparazione contiene gli allergeni

3 dell'uovo (isozima presente nel grana), **7** del formaggio e **8** della frutta a guscio

Cosa fare per richiedere una dieta alimentare speciale

Le famiglie dei bambini ai quali il medico ha prescritto un regime alimentare speciale, ad esempio per sospetta o accertata intolleranza o un' allergia ad una qualche sostanza alimentare, devono fare richiesta di dieta speciale all'ufficio Pubblica Istruzione presentando l' apposito modulo (disponibile presso l'ufficio o scaricabile al seguente indirizzo :

<http://www.comunequarrata.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/56#e3d0bf>),

compilato e firmato dal medico, che individui e specifichi tutti gli alimenti da escludere dalla dieta.

Al bambino viene quindi predisposta una apposita dieta speciale validata dall'ufficio Nutrizione dell'ASL.

La cucina centrale comunale dispone di personale ed attrezzature specifiche dedicate alla preparazione dei pasti speciali e la filiera di produzione e distribuzione prevede un apposito protocollo di sicurezza

Anche a casa ... attenti alle etichette !

Quando acquistate i prodotti alimentari Vi consigliamo di leggere e controllare sempre con attenzione le etichette presenti per trovare tutte le informazioni necessarie per tutelare al meglio la salute di grandi e piccoli.



Q

CITTA' DI
UARRATA

Ricettario con ingredienti e possibili allergeni

Condimenti per primi piatti

Pizzaiola

Ingredienti
Passata di pomodoro, origano, olio e sale

Allergeni: -

Salsa rosa

Ingredienti
Pomodori pelati, carota, sedano, cipolla, latte, burro, farina basilico, aglio, olio e sale

Allergeni: 7 9

Olio e Grana

Ingredienti
Olio extra vergine di oliva, Grana padano Dop

Allergeni: 3 7

Ragù di pesce

Ingredienti
Tonno o merluzzo o nasello, pomodori pelati, aglio, prezzemolo, olio e sale

Allergeni: 4

Ragù di carne

Ingredienti
Carne macinata di vitello, carota, sedano, cipolla, concentrato di pomodoro, olio e sale

Allergeni: 9

Marinara

Ingredienti
Pomodori pelati, prezzemolo, aglio, olio e sale

Allergeni: -

Pomodoro e olive

Ingredienti
Pomodori pelati, olive nere, basilico, aglio, olio e sale

Allergeni: -

Ragù vegetale

Ingredienti
Polpa di pomodoro, carota, cipolla, sedano, aglio, olio e sale

Allergeni: 9

Pesto genovese

Ingredienti del preparato confezionato
Basilico genovese Dop, olio e.v.o., noci, Parmigiano reggiano Dop, pinoli Pecorino romano Dop, aglio, sale

Allergeni: 3 6 7 8

Crema di zucchini

Ingredienti
Zucchine, cipolla, basilico, olio e sale

Allergeni: -

Ricotta e pomodoro

Ingredienti
Pomodori pelati, ricotta, aglio, olio e sale

Allergeni: 7

Pesto invernale

Ingredienti
Cavolo nero o broccoli, olio, pecorino toscano, Grana, pinoli, mandorle, aglio e sale

Allergeni: 3 7 8

Burro e salvia

Ingredienti
Burro, salvia

Allergeni: 7

Condimenti per risotti e orzo

Pomarola

Ingredienti
Pomodori pelati, carota, sedano, cipolla, basilico, aglio, olio e sale

Allergeni: 9

Porri

Ingredienti
Porri, brodo vegetale(carota, sedano, cipolla, patate, pomodoro) olio e sale

Allergeni: 9

Grana

Ingredienti
Olio extra vergine di oliva, Grana padano Dop

Allergeni: 3 7

Zucca gialla

Ingredienti
Zucca gialla, cipolla, brodo vegetale, olio e sale

Allergeni: 9

Ragù vegetale

Ingredienti
Polpa di pomodoro, carota, cipolla, sedano, aglio, olio e sale

Allergeni: 9

Pesto genovese

Ingredienti del preparato confezionato
Basilico genovese Dop, olio e.v.o., noci, Parmigiano reggiano Dop, pinoli, Pecorino romano, aglio, sale

Allergeni: 3 6 7 8

Minestre al cucchiaino

Minestrone o Passato di verdure

Ingredienti
Carota, sedano, zucchine(se stagione) bietola, cavolo cappuccio, patate, cipolla, pomodori pelati, olio e sale

Allergeni: 9

Brodo vegetale

Ingredienti
Carota, sedano, cipolla, patata, pomodori pelati olio e sale

Allergeni: 9

Passato goloso

Ingredienti
Carote, patate, sedano, basilico, olio e sale

Allergeni: 9

Vellutata di cannellini o borlotti o ceci

Ingredienti
Fagioli (cannellini o borlotti) o ceci, cipolla, rosmarino, salvia, pomodori pelati, aglio, olio e sale

Allergeni: 1 5 6 8 11 13

Polenta al ragù

Ingredienti
Farina di mais, Carne macinata di vitello, carota, sedano, cipolla, concentrato di pomodoro, olio e sale

Allergeni: 9

Vellutata o Pasta e lenticchie

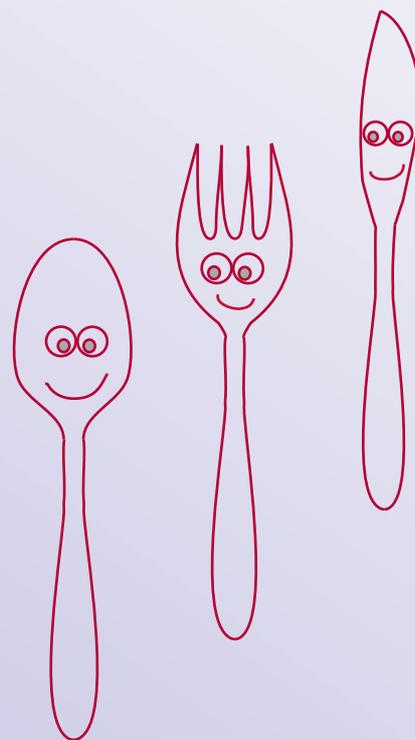
Ingredienti
Lenticchie, carota, sedano, cipolla, pomodori pelati, olio e sale

Allergeni: 1 5 6 8 11

Pappa al pomodoro

Ingredienti
Pane toscano, pomodori pelati, brodo vegetale cipolla, aglio, basilico, olio e sale

Allergeni: 9



Pasta alimentare e cereali per primi piatti

Pasta di semola di grano duro biologica

Allergeni: 1

Ravioli di ricotta e Spinaci

Allergeni: 1 3 7

Tortellini freschi

Allergeni: 1 3 4 5 6 7 8 9 12

Gnocchi di patate

Allergeni: 1 3 7

Riso

Allergeni: -

Farro

Allergeni: 1 5 8 11

Orzo

Allergeni: 1 5 8 11 13

Le schede tecniche dei generi alimentari sono disponibili presso gli uffici Pubblica Istruzione
La tabella degli allergeni è a pag.13



Secondi a base di carne

Straccetti di pollo agli agrumi
Ingredienti
Petto di pollo, arancia, limone, farina di grano tenero, aglio, olio e sale

Allergeni: **1**

Cosce di pollo arrosto
Ingredienti
Cosce di pollo, salvia, rosmarino, aglio, sale

Allergeni: **-**

Bocconcini di tacchino alle olive
Ingredienti
Fesa di tacchino, olive nere, polpa di pomodoro, salvia, farina di grano tenero, olio e sale

Allergeni: **1**

Fesa di tacchino al forno
Ingredienti
Fesa di tacchino, salvia, rosmarino, olio e sale

Allergeni: **-**

Spezzatino di vitello
Ingredienti
Carne di vitello, cipolla, carota, sedano, passata di pomodoro, brodo vegetale, olio e sale

Allergeni: **9**

Bocconcini di tacchino a limone
Ingredienti
Fesa di tacchino, limone, farina di grano tenero, olio e sale

Allergeni: **1**

Braciolina di maiale alla pistoiense
Ingredienti
Arista, passata di pomodoro, pangrattato, capperi, olio e sale

Allergeni: **1**

Salsiccia e fagioli
Ingredienti
Salsiccia magra, fagioli, passata di pomodoro, salvia, rosmarino, aglio, olio e sale

Allergeni: **1 3 5 6 7 8 11 12**

Scaloppina di maiale al limone
Ingredienti
Arista di maiale, limone, farina di grano tenero, olio e sale

Allergeni: **1**

Fettina di maiale agli agrumi
Ingredienti
Arista di maiale, limone, arancia, olio e sale

Allergeni: **-**

Arista agli aromi toscani
Ingredienti
Arista, brodo vegetale, rosmarino, salvia, olio

Allergeni: **9**

Polpettone di carne
Ingredienti
Carne macinata di vitello, uova, Grana, pane toscano, pomodori pelati, prezzemolo, aglio, olio e sale

Allergeni: **1 3 7**

In tracce: **2 4 6 5 11 12 13**

Secondi a base di pesce

Platessa alla mugnaia
Ingredienti
Platessa surgelata, farina, burro, limone, olio e sale

Allergeni: **1 4 7**

Merluzzo o Nasello in umido
Ingredienti
Merluzzo o nasello surgelato, passata di pomodoro, capperi, prezzemolo, aglio, olio e sale

Allergeni: **4**

Merluzzo/Nasello dorato
Ingredienti
Merluzzo o Nasello surgelato, pangrattato, olio di semi di arachidi, sale

Allergeni: **1 4 5**

Tonno all'olio d'oliva
Ingredienti
Tonno yellowfin all'olio d'oliva, sale in salamoia satura

Allergeni: **4**

Secondi a base di uovo

Sformatino con ricotta e Prosciutto cotto AQ
Ingredienti
Uova, pangrattato, Grana, ricotta, prosciutto cotto AQ, olio, sale

Allergeni: **1 3 7**

Sformatino con ricotta e verdure al forno
Ingredienti
Zucchine/peperoni (estivo) cavolfiore/finocchi (invernale) carote e patate (tutto passato) uova, ricotta, Grana, pangrattato, olio e sale

Allergeni: **1 3 7**

Sformatino con ricotta e spinaci
Ingredienti
Uova, spinaci, ricotta, Grana, pangrattato, olio e sale

Allergeni: **1 3 7**

Sfogliatina alla valdostana
Ingredienti
Pasta sfoglia preparata, prosciutto cotto AQ, asiago Dop, olio, sale

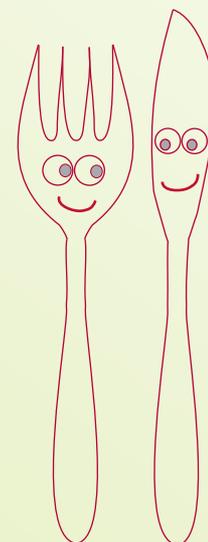
Allergeni: **1 3 6 7**

Sfogliatina con ricotta e Prosciutto cotto AQ
Ingredienti
Pasta sfoglia preparata, uovo, ricotta, prosciutto cotto AQ, Grana, olio, sale

Allergeni: **1 3 6 7**

Sfogliatina con ricotta e spinaci
Ingredienti
Pasta sfoglia preparata, uovo, ricotta, spinaci surgelati, Grana, olio, sale

Allergeni: **1 3 6 7**



Formaggi

Pecorino toscano Dop
Ingredienti
Latte di pecora, caglio, sale

Allergeni: **7**

Asiago Dop
Ingredienti
Latte vaccino, caglio, sale

Allergeni: **7**

Mozzarelline
Ingredienti
Latte vaccino, caglio, sale, mozzarelline da grammi 30 circa

Allergeni: **7**

Stracchino
Ingredienti
Latte vaccino, sale

Allergeni: **7**

Caciotta toscana di Cortigliano
Ingredienti
Latte vaccino, sale

Allergeni: **7**



Contorni al secondo piatto

Bietola o Spinaci

Ingredienti
Bietola o spinaci, aglio,
olio e sale

Allergeni:

Bietola "al sughetto"

Ingredienti
Bietola, polpa di pomodoro,
aglio, olio e sale

Allergeni:

Fagiolini all'olio o al pomodoro

Ingredienti
Fagiolini,
passata di pomodoro(se al pomodoro)
olio e sale

Allergeni:

Carote saltate/al forno

Ingredienti
Carote, aglio, prezzemolo,
olio e sale

Allergeni:

Carote julienne

Ingredienti
Carote,
olio e sale

Allergeni:

Piselli all'olio o alla fiorentina

Ingredienti
Piselli, cipolla, prosciutto cotto AQ,
o crudo Dop (se "alla fiorentina")
aglio, olio e sale

Allergeni:

Purè di patate

Ingredienti
Patate, latte, burro,
sale

Allergeni:

Patate arrosto/all'olio

Ingredienti
Patate, rosmarino, salvia (se arrosto)
aglio, olio e sale

Allergeni:

Insalata mista

Ingredienti
Insalata verde, radicchio rosso,
rucola,
olio, aceto e sale

Allergeni:

Insalata capricciosa

Ingredienti
Insalata, cavolo cappuccio o verza,
mais, olio e sale

Allergeni:

Insalata primavera

Ingredienti
Insalata verde, carote, pomodori
ravanelli, olio e sale

Allergeni:

Insalata di stagione

Ingredienti
Insalata verde mista,
olio e sale

Allergeni:

Verdurine miste julienne

Ingredienti
finocchi, carote, verza,
olio e sale

Allergeni:

Insalata ricca

Ingredienti
Insalata verde e/o radicchio rosso
finocchi, carote, verza,
olio e sale

Allergeni:

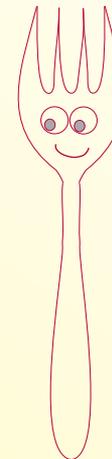
Verdure miste al forno

Ingredienti
Finocchi, carote, sedano,
cavolfiore, peperone (se stagione)
origano, aglio
olio e sale

Allergeni:

Finocchi filangè

Ingredienti
Finocchi
olio e sale

Allergeni: 

Caratteristiche dei prodotti alimentari

Tutte la frutta, le verdure e gli ortaggi freschi sono biologici. I legumi sono di produzione italiana
Alcune verdure (spinaci, bietole, piselli, fagiolini) sono prodotti surgelati.

Tutti i prodotti caseari sono certificati **DOP**, il prosciutto crudo è certificato **Toscano DOP**, a chilometro zero, ed il prosciutto cotto è italiano certificato **Alta Qualità**.

La pasta alimentare è **biologica** di produzione toscana, la carne è certificata di **produzione italiana**.

Il pesce è surgelato, il tonno è di prima qualità in olio d'oliva (spec. Yellowfin)

Tutte le preparazioni vengono cucinate con **olio extra vergine d'oliva biologico italiano o IGP toscano** (nuova prossima gara).

I prodotti utilizzati per i menù a **"Chilometro toscano"** sono in parte forniti in collaborazione con Ass. COLDIRETTI di Pistoia e provengono così da *filiera corta regionale*.

I prodotti utilizzati per i menù **"Tutto biologico"** sono tutti di produzione biologica (anche il pane) in parte forniti in collaborazione con il Gruppo Acquisto Solidale La Gramigna, a *filiera corta regionale*

Tabella degli allergeni (Regolamento CEE 1169/2011)

- 1) Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro kamut ed i loro ibridati) e prodotti derivati da questi;
- 2) crostacei e prodotti derivati
- 3) Uova e prodotti a base di uovo;
- 4) Pesce e prodotti a base di pesce;
- 5) Arachidi e prodotti a base di arachidi;
- 6) Soia e prodotti a base di soia;
- 7) Latte e prodotti a base di latte;
- 8) Frutta a guscio: mandorle (*amigdalus comunis*), nocciole (*corylus avellana*), noci comuni (*juglans regia*), noci di acagù (*anacardium occidentale*), noci pecan (*carya illinoises*), noci del brasil (*bertholletia excelsa*), pistacchi (*pistacia vera*), noci del Queensland (*macadamia ternifolia*) e prodotti derivati;
- 9) Sedano e prodotti derivati;
- 10) Senape e prodotti derivati;
- 11) Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo;
- 12) Anidride solforosa e solfiti;
- 13) Lupino e prodotti a base di lupino;
- 14) Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Per altri tipi di allergie e intolleranze, certificati dal medico curante e per i quali sia stata presentata all'Ufficio P.I richiesta di dieta speciale, la cucina prepara e distribuisce pietanze alternative adeguate.



Servizio Pubblica Istruzione

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

E' possibile rivolgersi all'Ufficio per :

- * Iscrizioni al Servizio Ristorazione scolastica
- * Informazioni sulle tariffe e sui pagamenti
- * Richieste diete alimentari speciali :
- * Informazioni sul menù e la Commissione Mensa

contattando :

Alessandro Landini tel. 0573.771425

Responsabile del servizio Pubblica Istruzione;

Valter Pretelli tel. 0573.771427

informazioni sulla Gare e Capitolati d'appalto, organizzazione del servizio;

Daria Gaggioli tel. 0573.771428

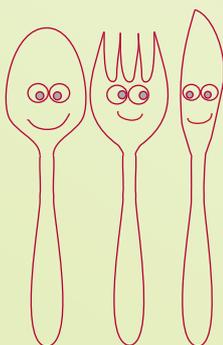
informazione su iscrizioni, Isee, presenze a mensa, bollettazione e pagamenti;

Meri Masetti tel. 0573.771425

informazioni su Commissione mensa, diete speciali, menù e fornitori;

Stefano Frigieri tel. 0573.771451

informazioni su menù, fornitori, progetti educativi alimentari;



Numerose altre informazioni sui Trasporti scolastici e sul Servizio ristorazione scolastica, Menù, Progetti speciali alimentari e modulistica sono disponibili sul sito del Comune di Quarrata :
www.comunequarrata.it

(seguendo il percorso: Home - Aree Tematiche - Scuola e Istruzione - Ristorazione scolastica)
o direttamente alla pagina :

<http://www.comunequarrata.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/2248>