



Q CITTÀ DI
UARRATA



Ristorazione scolastica

anno scolastico **2010/2011**

Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie I° grado
settembre/giugno

Informazioni:

tel 0573 771426

www.comune.quarrata.pt.it

istruzione@comune.quarrata.pistoia.it



Il Nuovo Menù ed i progetti speciali **CHILOMETRO ZERO, TAVOLA TOSCANA E MERENDA TOSCANA**

Crediamo che il servizio di Ristorazione scolastica non possa più essere solo la semplice fornitura di pasti ma coinvolga ormai tutta una serie di scelte di tipo nutrizionale, ambientale e culturale che non possono prescindere da alcune attenzioni importanti:

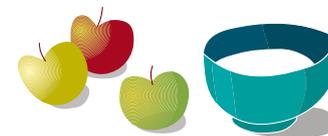
- **l'attenzione all'ambiente:** privilegiando prodotti , per quanto possibile, provenienti da vicino in modo da non incidere anche noi al consumo di carburanti, ed alla produzione di CO2.
- **l'attenzione ad una distribuzione più equa:** privilegiando la filiera corta o comunque l'acquisto diretto dai produttori al fine di accorciare i passaggi commerciali che "appesantiscono" la vita, la qualità ed il prezzo dei prodotti;
- **l'attenzione alla qualità:** richiedendo alcuni prodotti a marchio **DOP, IGP** o **biologici** , in modo da avere garantita la qualità anche dai controlli a monte da parte dei consorzi stessi;
- **l'attenzione al territorio:** richiedendo espressamente alcuni prodotti di produzione locale, toscana o italiana, facendo inoltre riferimento alla struttura Coldiretti Provinciale e Toscana per il reperimento di alimentari per i progetti speciali di "Ristorazione a chilometro 0";
- **l'attenzione all'educazione alimentare dei nostri ragazzi:** richiedendo espressamente ai fornitori la presentazione di progetti educativi didattici da svolgere nelle nostre scuole;

Il nuovo menù per l'a.s. 2010/2011 è il frutto di una lunga elaborazione che ha voluto tenere conto della diversa permanenza a scuola dei nostri ragazzi (tempo lungo e tempo modulo), delle indicazioni nutrizionali (proporre almeno una volta a settimana il pesce, una minestra di verdura o di legumi, una pietanza all'uovo, non troppa carne rossa, tante verdure) e soprattutto della **stagionalità** degli alimenti usati in cucina.

Abbiamo cercato di variare, non solo nei nomi ma anche nella preparazione, le diverse pietanze, scegliendo nuovi formati di pasta (proveremo anche la pasta integrale), nuovi abbinamenti e ricette semplici ma appetitose .

Anche quest'anno poi in alcuni giorni al mese il menù del pranzo sarà definito a **Chilometro zero** o **Tavola Toscana** prevedendo per la sua preparazione solo alimenti prodotti nella nostra provincia o regione.

La novità del 2010 è che nelle settimane in cui sono previsti i menù territoriali alcune delle merende offerte ai ragazzi per ricreazione, all'interno del progetto **C'è del buono per merenda**, saranno realizzate con prodotti biologici, tradizionali e letteralmente a chilometro zero: **L'antica schiacciata** L'Az. Agr. Baugiano ha infatti seminato un tipo di grano antico, detto "grano Verna", dalle alte qualità organiche, riscoperto dall'Università di Firenze e



tipico della nostra regione.

La produzione è stata già realizzata su terreni locali a conversione biologica ed il grano ottenuto sarà macinato con apposito mulino, presso l'azienda stessa. La farina ottenuta sarà utilizzata dai panificatori di Quarrata Cioni e Giuntini per la produzione della schiacciata da distribuire alle scuole realizzando così un circolo completo di filiera "cortissima" con produzione/ trasformazione/distribuzione e consumo locali;

Lo Yogurt della Latteria dei Ragazzi è un marchio certificato, dall'Az. Agr. di Baugiano, che prevederà la trasformazione del latte appena munto in yogurt che sarà poi confezionato e distribuito ai ragazzi.

C'è da dire inoltre che il gusto dello yogurt è stato scelto dai ragazzi stessi che hanno partecipato alle iniziative di **Scuola in fattoria • estate**, rese operative dall' analogo Progetto della Regione Toscana 2009/2010

Tutti questi progetti sono stati resi possibili anche grazie alla collaborazione con la **Federazione Coldiretti** , che ha coordinato i produttori locali, ed al contributo della **Regione Toscana • Settore Valorizzazione dell'Imprenditoria Agricola**, che opera attivamente per la promozione del consumo di prodotti a filiera corta nella ristorazione scolastica toscana.



UN SALUTO

dall'Assessore all'Agricoltura
della Regione Toscana



Cari bambini e care famiglie,

sono molto contento di potervi salutare ed augurare, con questo breve messaggio, di trascorrere un buon anno scolastico, impegnandovi al massimo, con i vostri compagni e le vostre maestre,

All'inizio di questo nuovo anno potrete nuovamente apprezzare le tipicità del nostro territorio che gusterete ogni giorno alla mensa della scuola.

La vostra Regione infatti, con il Piano Agricolo Regionale 2010, ha finanziato alcuni progetti pilota di Mensa Toscana, fra cui quello del Comune di Quarrata, per avvicinare il mondo delle mense scolastiche ai prodotti locali della nostra terra.

I vostri menù saranno il frutto dell'impegno instancabile dei contadini toscani, che con fatica ogni giorno lavorano nei campi e producono per noi prodotti buoni e sani, che ancora possiamo portare sulle nostre tavole.

Attraverso **Mensa Toscana** vogliamo anche informarvi sui corretti comportamenti alimentari così da promuovere sani

stili di vita ed offrirvi gli strumenti per una sana e corretta alimentazione.

Coltivare i prodotti anche nelle scuole, con il progetto **Orti e piccoli Allevamenti Scolastici**, educare ed informare sul lavoro contadino accompagnandovi a vivere l'esperienza campestre nelle fattorie, con il progetto **Scuola in Fattoria** e mangiare cibi sani prodotti dai contadini toscani, con Mensa Toscana, sono tra le finalità di questo nostro lavoro. Siamo convinti infatti che mangiare bene e con prodotti locali non sia una maggiore spesa per le Istituzioni quanto piuttosto un investimento sull'economia del territorio e per il nostro benessere.

Ringrazio perciò il Comune di Quarrata per la sensibilità dimostrata in questi anni sul tema e per aver raccolto con noi la sfida di nuovi e più sani stili di vita.

Un caro saluto a tutti,

Assessore all'Agricoltura
Gianni Salvadori



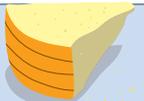
MENÙ SETTEMBRE

SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE 1°GRADO

COLAZIONI SCUOLE DELL'INFANZIA Latte/the e biscotti o fette biscottate, yogurt e corn-flakes, pane e olio • **MERENDE SCUOLE PRIMARIE** Pane e olio, schiacciata, yogurt, pizza e frutta fresca biologica

IL PASTO COMPRENDE L'acqua, il pane, la frutta biologica di stagione; tutto l'olio utilizzato è Extravergine d'oliva toscano zona montalbano IGP

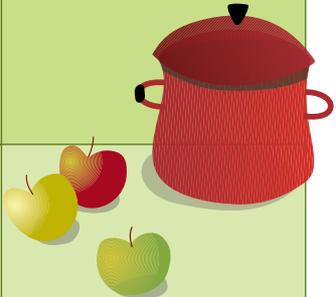
✱ RICETTA A FINE CALENDARIO

1 MERCOLEDÌ	8 MERCOLEDÌ	15 MERCOLEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Risotto alla zucca gialla • Fesa di tacchino al forno • Fagiolini al vapore 	22 MERCOLEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Gnocchi al pesto genovese • Prosciutto crudo e melone • Insalata di stagione all'aceto rosso 	29 MERCOLEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Rigatoni/Stortini al ragù • Sformato di ricotta e verdure al forno • Piselli al tegame
2 GIOVEDÌ	9 GIOVEDÌ	16 GIOVEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Spaghetti integrali al pomodoro Pizza scuola dell'infanzia • Mozzarelline • Pomodori e cetrioli al basilico e aceto bianco 	23 GIOVEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Vellutata di cannellini con pasta • Bocconcini di tacchino agli aromi toscani • Bietola saltata 	30 GIOVEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Farfalle tricolore alla pomarola • Salmone con capperi • Spinaci con olio e limone
3 VENERDÌ	10 VENERDÌ	17 VENERDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Conchiglie al ragù vegetale • Scaloppina di maiale al limone • Ortaggi filangé 	24 VENERDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Risotto alla parmigiana • Omelette al prosciutto cotto • Insalata capricciosa all'aceto balsamico 	
4 SABATO	11 SABATO	18 SABATO	25 SABATO	
5 DOMENICA	12 DOMENICA	19 DOMENICA	26 DOMENICA	
6 LUNEDÌ	13 LUNEDÌ	20 LUNEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Scarpette con ricotta ✱ Merluzzo croccante con spicchio di limone • Finocchi al vapore 	27 LUNEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Chioccioline al tonno • Stracchino • Carote filangé al limone 	
7 MARTEDÌ	14 MARTEDÌ	21 MARTEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Pennette al pomodoro e basilico • Roast beef al latte • Pomodori e rucola 	28 MARTEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Crema di lenticchie con quadrucci ✱ Coniglio del buongustaio • Patate al forno 	

MENÙ OTTOBRE

SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE 1°GRADO

COLAZIONI SCUOLE DELL'INFANZIA Latte/the e biscotti o fette biscottate, yogurt e corn-flakes, pane e olio • **MERENDE SCUOLE PRIMARIE** Pane e olio, schiacciata, yogurt, pizza e frutta fresca biologica
IL PASTO COMPRENDE L'acqua, il pane, la frutta biologica di stagione; tutto l'olio utilizzato è Extravergine d'oliva toscano zona montalbano IGP ✱ RICETTA A FINE CALENDARIO

1 VENERDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Penne integrali con fonduta al grana • Prosciutto cotto arrosto • Insalata e pomodori all'aceto 	8 VENERDÌ Menù a Chilometro Zero <ul style="list-style-type: none"> • Spaghetti/Mezze penne al pomodoro • Formaggio pistoiese "Montanello del Melo" • Verdure julienne 	15 VENERDÌ <ul style="list-style-type: none"> ✱ Risotto dell'ortolano • Prosciutto crudo toscano DOP • Insalata capricciosa con mais 	22 VENERDÌ Menù Tavola Toscana <ul style="list-style-type: none"> • Fusilli al ragù vegetale ✱ Frittata di zucchine e fiori • Rondelle di carote saltate 	29 VENERDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Farfalle tricolore al salmone • Sformatino con prosciutto cotto • Insalata di pomodori
2 SABATO	9 SABATO	16 SABATO	23 SABATO	30 SABATO
3 DOMENICA	10 DOMENICA	17 DOMENICA	24 DOMENICA	31 DOMENICA
4 LUNEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Cavatappi al pesto genovese • Arista arrosto • Pomodori all'olio e basilico 	11 LUNEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Gnocchi con ricotta e pomodoro • Tonno • Insalatine miste all'aceto balsamico 	18 LUNEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Crema di lenticchie con riso ✱ Coniglio del ghiottone • Fagiolini aglio e olio 	25 LUNEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Tortellini in brodo vegetale • Platessa alla mugnaia con spicchio di limone • Zucchine trifolate 	
5 MARTEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Maccheroncini all'olio • Sfogliatina con ricotta e spinaci • Insalata di fagiolini e pomodori 	12 MARTEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Minestrone/Passato di verdure con cannellini e pasta • Fesa di tacchino con rosmarino e salvia ✱ Peperoni alla pizzaiola 	19 MARTEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Pantacce alla pomarola ✱ Nasello dorato con spicchio di limone ✱ Melanzane e pomodorini al forno 	26 MARTEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Risotto integrale alla zucca gialla • Spezzatino di vitello • Patate 	
6 MERCOLEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Tacconi alla pizzaiola ✱ Nasello croccante con spicchio di limone • Insalata mista 	13 MERCOLEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Polenta al pomodoro o all'olio ✱ Braciolina di maiale alla pistoiese • Bietola al limone 	20 MERCOLEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Passato di verdure con orzo • Coscette di pollo al forno • Verdurine fini fini 	27 MERCOLEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Rigatoni/Nocchie al ragù • Ricotta • Insalata mista all'aceto balsamico 	
7 GIOVEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Vellutata di borlotti con farro • Roast beef al latte • Zucchine arrosto 	14 GIOVEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Rotini integrali burro e salvia ✱ Omelette "della cuoca" • Pomodori e cetrioli con basilico all'aceto bianco 	21 GIOVEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Risotto con seppie e piselli • Pizza per scuole dell'infanzia • Pecorino toscano DOP • Insalata di finocchi e pomodori 	28 GIOVEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Vellutata di ceci con pasta • Bocconcini di pollo al limone • Melanzane al forno con origano 	

MENÙ NOVEMBRE

SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE 1°GRADO

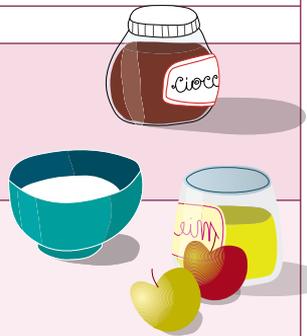
COLAZIONI SCUOLE DELL'INFANZIA Latte/the e biscotti o fette biscottate, yogurt e corn-flakes, pane e olio • **MERENDE SCUOLE PRIMARIE** Pane e olio, schiacciata, yogurt, pizza e frutta fresca biologica
IL PASTO COMPRENDE L'acqua, il pane, la frutta biologica di stagione; tutto l'olio utilizzato è Extravergine d'oliva toscano zona montalbano IGP *** RICETTA A FINE CALENDARIO**

1 LUNEDÌ VACANZA	8 LUNEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Radiatori al ragù vegetale • Prosciutto cotto • Insalata di finocchi 	15 LUNEDÌ Menù a Chilometro Zero <ul style="list-style-type: none"> • Passato di verdura con farro • Ricotta "del Melo" • Insalata capricciosa con mais 	22 LUNEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Spaghetti/Gobbettini rigati al pomodoro ★ Merluzzo croccante con spicchio di limone • Piselli alla fiorentina 	29 LUNEDÌ <ul style="list-style-type: none"> ★ Risotto dell'ortolano ★ Frittata di carciofi e formaggio • Insalata mista al limone
2 MARTEDÌ <ul style="list-style-type: none"> ★ Straciatella con quadrucci • Arista agli agrumi • Bietola all'olio 	9 MARTEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Polenta all'olio o al pomodoro • Coscette di pollo arrosto • Cubetti di carote saltate 	16 MARTEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Fusilli all'olio • Platessa alla mugnaia con spicchio di limone • Misto di verdure al vapore 	23 MARTEDÌ Menù a Chilometro Zero <ul style="list-style-type: none"> • Vellutata di borlotti con pasta ★ Braciolina di maiale alla pistoiese • Carote e finocchi julienne al limone 	30 MARTEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Ravioli di ricotta e spinaci al burro e salvia • Fesa di tacchino al forno • Broccoli aglio e olio
3 MERCOLEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Risotto al pomodoro ★ Frittata ai porri con formaggio • Purè di patate 	10 MERCOLEDÌ <ul style="list-style-type: none"> ★ Passato goloso con orzo perlato • Salmone con capperi • Insalata capricciosa al limone 	17 MERCOLEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Crema di lenticchie con riso • Bocconcini di tacchino alle olive • Bietola al "sughetto" 	24 MERCOLEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Risotto ai porri • Pizza per scuole dell'Infanzia • Pecorino toscano DOP • Spinaci saltati 	
4 GIOVEDÌ <ul style="list-style-type: none"> ★ Minestrina di pane toscana • Fesa di tacchino al rosmarino • Insalata mista all'aceto balsamico 	11 GIOVEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Risotto alla zucca gialla • Sformato con ricotta e cavolfiore • Spinaci saltati 	18 GIOVEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Tortiglioni integrali al tonno • Arista al rosmarino e salvia • Verza e carote al forno al profumo di alloro 	25 GIOVEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Chioccioline con fonduta al Grana Padano ★ Omelette "della cuoca" • Barbe rosse all'olio e insalata di stagione all'aceto balsamico 	
5 VENERDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Scarpette alla pomarola ★ Merluzzo dorato con spicchio di limone • Carote filangè 	12 VENERDÌ Menù Tavola Toscana <ul style="list-style-type: none"> • Vellutata di ceci con pasta • Brasato di vitello • Broccoli al vapore 	19 VENERDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Gnocchi al ragù di carne • Sfogliatina con ricotta e spinaci • Insalata mista di stagione 	26 VENERDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Tortellini in brodo vegetale ★ Coniglio del buongustaio • Cuori di carciofi al forno 	
6 SABATO	13 SABATO	20 SABATO	27 SABATO	
7 DOMENICA	14 DOMENICA	21 DOMENICA	28 DOMENICA	

MENÙ DICEMBRE

SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE 1°GRADO

COLAZIONI SCUOLE DELL'INFANZIA Latte/the e biscotti o fette biscottate, yogurt e corn-flakes, pane e olio • **MERENDE SCUOLE PRIMARIE** Pane e olio, schiacciata, yogurt, pizza e frutta fresca biologica
IL PASTO COMPRENDE L'acqua, il pane, la frutta biologica di stagione; tutto l'olio utilizzato è Extravergine d'oliva toscano zona montalbano IGP * RICETTA A FINE CALENDARIO

1 MERCOLEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Passato di verdure con pasta • Platessa alla mugnaia con spicchio di limone • Carote saltate 	8 MERCOLEDÌ FESTA DELL'IMMACOLATA	15 MERCOLEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Tortiglioni integrali al ragù • Grana Padano DOP • Barbe rosse all'olio e insalata capricciosa con mais all'aceto balsamico 	22 MERCOLEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Risotto ai cuori di carciofo • Prosciutto crudo toscano DOP • Insalata fine fine 	29 MERCOLEDÌ VACANZE DI NATALE
2 GIOVEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Vellutata di ceci con pasta • Bocconcini di pollo alla cacciatora • Fagiolini all'olio 	9 GIOVEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Paccheri alla parmigiana • * Merluzzo croccante con spicchio di limone • Piselli in brasiera 	16 GIOVEDÌ Menù Tavola Toscana <ul style="list-style-type: none"> • Spaghetti alla pomarola • * Braciolina di maiale alla pistoiese • Purè di patate 	23 GIOVEDÌ VACANZE DI NATALE	30 GIOVEDÌ VACANZE DI NATALE
3 VENERDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Rotini integrali al ragù vegetale • Prosciutto cotto • Insalata mista fine fine all'aceto balsamico 	10 VENERDÌ <ul style="list-style-type: none"> • * Pappa al pomodoro • Fesa di tacchino • Bietola all'olio e limone 	17 VENERDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Fiocchini in brodo vegetale • Platessa alla mugnaia con spicchio di limone • Finocchi e verza filangé all'aceto rosso 	24 VENERDÌ VACANZE DI NATALE	31 VENERDÌ VACANZE DI NATALE
4 SABATO	11 SABATO	18 SABATO	25 SABATO	
5 DOMENICA	12 DOMENICA	19 DOMENICA	26 DOMENICA	
6 LUNEDÌ Menù a Chilometro Zero <ul style="list-style-type: none"> • Caserecche alla pomarola • Formaggio pistoiese "Brusco del Melo" • Finocchi in brasiera 	13 LUNEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Farfalle tricolore al salmone • Spezzatino di vitello • Cavolfiore al vapore 	20 LUNEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Polenta al pomodoro o all'olio • Fesa di tacchino agli agrumi • Carote e finocchi julienne 	27 LUNEDÌ VACANZE DI NATALE	
7 MARTEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Riso in brodo di carne • Roast beef alla salvia • Insalata mista all'aceto balsamico 	14 MARTEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Passato di borlotti con pasta • Omelette al formaggio • Spinaci saltati alla salvia 	21 MARTEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Chioccioline con fonduta al Grana Padano • * Coniglio del ghiottone • Piselli alla salvia 	28 MARTEDÌ VACANZE DI NATALE	

MENÙ GENNAIO

SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE 1°GRADO

COLAZIONI SCUOLE DELL'INFANZIA Latte/the e biscotti o fette biscottate, yogurt e corn-flakes, pane e olio • **MERENDE SCUOLE PRIMARIE** Pane e olio, schiacciata, yogurt, pizza e frutta fresca biologica
IL PASTO COMPRENDE L'acqua, il pane, la frutta biologica di stagione; tutto l'olio utilizzato è Extravergine d'oliva toscano zona montalbano IGP ✳ RICETTA A FINE CALENDARIO

1 SABATO	8 SABATO	15 SABATO	22 SABATO	29 SABATO
2 DOMENICA	9 DOMENICA	16 DOMENICA	23 DOMENICA	30 DOMENICA
3 LUNEDÌ VACANZE DI NATALE	10 LUNEDÌ • Spaghetti integrali al tonno e olive • Pecorino toscano DOP • Insalata mista all'aceto balsamico	17 LUNEDÌ • Risotto ai porri • Prosciutto crudo toscano DOP • Bietola "al sughetto"	24 LUNEDÌ • Crema di lenticchie con riso • Spezzatino in umido • Patate	31 LUNEDÌ • Scarpette al pomodoro • Omelette al formaggio • Carote e piselli alla salvia
4 MARTEDÌ VACANZE DI NATALE	11 MARTEDÌ Menù Tavola Toscana • Passato di verdure con pasta • Salsiccia magra • Fagioli all'uccelletto	18 MARTEDÌ • Vellutata di cannellini con pasta • Cosce di pollo arrosto • Insalata di stagione all'aceto balsamico	25 MARTEDÌ • Penne integrali al ragù vegetale • Salmone con i capperi • Carote filangè all'aceto balsamico	
5 MERCOLEDÌ VACANZE DI NATALE	12 MERCOLEDÌ • Polenta al pomodoro o all'olio • Scaloppina di tacchino alla salvia • Cuori di carciofo al forno	19 MERCOLEDÌ • Conchiglie al ragù • Platessa alla mugnaia con spicchio di limone • Finocchi in brasiera	26 MERCOLEDÌ • Gnocchi al pomodoro • Sformato con uova cavolfiore e formaggio • Piselli in brasiera	
6 GIOVEDÌ FESTA DELLA BEFANA	13 GIOVEDÌ • Risotto con seppie e piselli • Omelette al formaggio • Fagiolini all'olio	20 GIOVEDÌ ✳ Minestra di pane toscana • Arista al forno • Verdurine filangè all'aceto bianco	27 GIOVEDÌ • Fiocchini in brodo vegetale • Bocconcini di pollo agli agrumi • Insalata capricciosa con mais	
7 VENERDÌ VACANZE DI NATALE	14 VENERDÌ • Vellutata di ceci con pasta ✳ Merluzzo dorato con spicchio di limone • Insalata capricciosa all'aceto rosso	21 VENERDÌ • Farfalle tricolore all'olio • Sfogliatina con ricotta e prosciutto cotto • Carote saltate	28 VENERDÌ Menù a Chilometro Zero • Rigatoni con ricotta ✳ Braciolina di maiale alla pistoiese • Verza stufata al profumo d'alloro	

MENÙ FEBBRAIO

SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE 1°GRADO

COLAZIONI SCUOLE DELL'INFANZIA Latte/the e biscotti o fette biscottate, yogurt e corn-flakes, pane e olio • **MERENDE SCUOLE PRIMARIE** Pane e olio, schiacciata, yogurt, pizza e frutta fresca biologica

IL PASTO COMPRENDE L'acqua, il pane, la frutta biologica di stagione; tutto l'olio utilizzato è Extravergine d'oliva toscano zona montalbano IGP

✳ RICETTA A FINE CALENDARIO

<p>1 MARTEDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Risotto alla parmigiana • Fesa di tacchino appetitosa • Insalata di stagione all'aceto balsamico 	<p>8 MARTEDÌ</p> <p>Menù Tavola Toscana</p> <ul style="list-style-type: none"> ✳ Pappa al pomodoro • Arista al forno • Insalata mista fine fine all'aceto bianco 	<p>15 MARTEDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Farfalle tricolore alla marinara • Tonno • Insalatine miste e ceci all'olio 	<p>22 MARTEDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vellutata di lenticchie con pasta • Coscette di pollo arrosto • Verza stufata al profumo di alloro 	
<p>2 MERCOLEDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> ✳ Passato goloso con orzo perlato • Salsiccia magra • Fagioli all'uccelletto 	<p>9 MERCOLEDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pennoni rigati/Mezze penne al tonno e olive • Sformato con spinaci uova e formaggio • Piselli al tegame 	<p>16 MERCOLEDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tortellini in brodo vegetale ✳ Coniglio del buongustaio • Verdurine filangé 	<p>23 MERCOLEDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conchigliotti al ragù • Salmone con i capperi • Fagiolini aglio e olio 	
<p>3 GIOVEDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rotini integrali alla pizzaiola ✳ Nasello dorato con spicchio di limone • Broccoli aglio e olio 	<p>10 GIOVEDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Passato di verdure e cannellini con riso • Brasato di vitello • Ortaggi arrosto 	<p>17 GIOVEDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Polenta al pomodoro o all'olio ✳ Braciolina di maiale alla pistoiese • Cuori di carciofo al vapore all'olio 	<p>24 GIOVEDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Spaghetti al pomodoro • Sfiogliatina con ricotta e spinaci • Insalata mista fine fine 	
<p>4 VENERDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vellutata di ceci con pasta • Bocconcini di pollo al limone • Spinaci saltati 	<p>11 VENERDÌ</p> <p>Menù a Chilometro Zero</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sedani al ragù vegetale • Formaggio pistoiese "Montanello del Melo" • Insalata capricciosa all'aceto rosso 	<p>18 VENERDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gnocchi in salsa rosa ✳ Frittata ai porri e formaggio • Puré di patate 	<p>25 VENERDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Filini in brodo vegetale • Scaloppina di tacchino alla salvia • Ortaggi al forno 	
<p>5 SABATO</p>	<p>12 SABATO</p>	<p>19 SABATO</p>	<p>26 SABATO</p>	
<p>6 DOMENICA</p>	<p>13 DOMENICA</p>	<p>20 DOMENICA</p>	<p>27 DOMENICA</p>	
<p>7 LUNEDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conchigline/Alfabeti con brodo vegetale ✳ Merluzzo croccante con spicchio di limone • Bietola all'olio 	<p>14 LUNEDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vellutata di piselli con riso • Bocconcini di tacchino al rosmarino • Finocchi saltati in brasiera 	<p>21 LUNEDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ravioli burro e salvia • Prosciutto cotto • Carote filangé all'aceto balsamico 	<p>28 LUNEDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Creste alla pizzaiola • Stracchino • Verdurine filangé all'aceto balsamico 	

MENÙ MARZO

SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE 1°GRADO

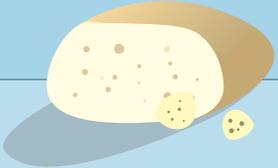
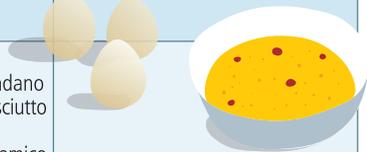
COLAZIONI SCUOLE DELL'INFANZIA Latte/the e biscotti o fette biscottate, yogurt e corn-flakes, pane e olio • **MERENDE SCUOLE PRIMARIE** Pane e olio, schiacciata, yogurt, pizza e frutta fresca biologica
IL PASTO COMPRENDE L'acqua, il pane, la frutta biologica di stagione; tutto l'olio utilizzato è Extravergine d'oliva toscano zona montalbano IGP *** RICETTA A FINE CALENDARIO**

1 MARTEDÌ Menù Tavola Toscana <ul style="list-style-type: none"> • Risotto ai porri • Spiedini di carni miste Arrostino per scuole dell'infanzia • Purè di patate 	8 MARTEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Crema di cannellini e riso • Arista arrosto con rosmarino e salvia • Carote e piselli in brasiera 	15 MARTEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Gnocchi con ricotta e carote • Salmone con capperi • Insalata mista all'aceto balsamico 	22 MARTEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Paccheri al tonno • Omelette con formaggio • Fagiolini aglio e olio 	29 MARTEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Conchiglie all'olio e Grana Padano • Roast beef al latte • Piselli e carote all'olio e salvia
2 MERCOLEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Minestrone/Passato di verdure e fagioli con farro • Bocconcini di pollo al limone • Insalata mista fine fine 	9 MERCOLEDÌ Menù a Chilometro Zero <ul style="list-style-type: none"> • Dischi all'olio • Frittata di cipolle • Insalata di stagione 	16 MERCOLEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Spaghetti integrali alla pomarola • Fettina di tacchino con salvia • Cuori di carciofo all'olio e limone 	23 MERCOLEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Cavatappi al ragù vegetale • Platessa alla mugnaia con spicchio di limone • Insalata mista con ravanelli all'aceto balsamico 	30 MERCOLEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Passato di verdure con farro • Fettina di tacchino alla salvia • Patate al forno
3 GIOVEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Tortellini in brodo vegetale • Scaloppina di maiale alla salvia • Piselli alla fiorentina 	10 GIOVEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Reginelle al ragù • Merluzzo in umido • Finocchi al vapore con olio 	17 GIOVEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Risotto agli asparagi • Coscette di pollo al forno • Rondelle di carote al prezzemolo 	24 GIOVEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Passato di ceci con pasta • Fesa di tacchino al rosmarino • Patate arrosto 	31 GIOVEDÌ Menù a Chilometro Zero <ul style="list-style-type: none"> • Spaghetti al pomodoro e basilico • Ricotta "del Melo" • Carote e finocchi filangè al limone
4 VENERDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Penne integrali alla pomarola e olive • Nasello dorato con spicchio di limone • Finocchi in brasiera "al sughetto" 	11 VENERDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Passato di verdure con orzo • Sformatino di ricotta e prosciutto cotto • Spinaci all'olio e limone 	18 VENERDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Conchigline in brodo vegetale • Scaloppina di vitello al limone • Cavolfiore al vapore con olio 	25 VENERDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Risotto al pomodoro • Pecorino toscano DOP • Carote e sedano fine fine al limone 	
5 SABATO	12 SABATO	19 SABATO	26 SABATO	
6 DOMENICA	13 DOMENICA	20 DOMENICA	27 DOMENICA	
7 LUNEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Farfalle tricolore con fonduta al Gana Padano • Pizza per scuole dell'infanzia • Prosciutto arrosto • Insalata capricciosa con mais 	14 LUNEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Vellutata di lenticchie con riso • Coniglio del ghiottone • Fagiolini all'olio 	21 LUNEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Polenta al pomodoro o all'olio • Arista al forno • Bietola saltata 	28 LUNEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Risotto agli asparagi • Merluzzo croccante con spicchio di limone • Insalata primavera all'aceto balsaminco 	

MENÙ APRILE

SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE 1°GRADO

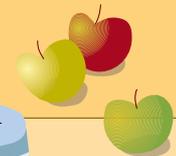
COLAZIONI SCUOLE DELL'INFANZIA Latte/the e biscotti o fette biscottate, yogurt e corn-flakes, pane e olio • **MERENDE SCUOLE PRIMARIE** Pane e olio, schiacciata, yogurt, pizza e frutta fresca biologica
IL PASTO COMPRENDE L'acqua, il pane, la frutta biologica di stagione; tutto l'olio utilizzato è Extravergine d'oliva toscano zona montalbano IGP * RICETTA A FINE CALENDARIO

1 VENERDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Crema di lenticchie con pasta ★ Frittata "della cuoca" • Bietola saltata 	8 VENERDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Dischi con ricotta e crema di carote • Platessa alla mugnaia con spicchio di limone • Spinaci al tegame 	15 VENERDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Polenta al pomodoro o all'olio • Fesa di tacchino agli agrumi • Finocchi al gratin 	22 VENERDÌ VACANZE DI PASQUA	29 VENERDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Risotto agli asparagi ★ Coniglio del buongustaio • Fagiolini al vapore
2 SABATO	9 SABATO	16 SABATO	23 SABATO	30 SABATO
3 DOMENICA	10 DOMENICA	17 DOMENICA	24 DOMENICA	
4 LUNEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Vellutata di piselli con orzo • Prosciutto cotto • Zucchine al vapore con olio e limone 	11 LUNEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Mezzi pennoni lisci al pomodoro con olive ★ Frittata di zucchine e fiori con mozzarella • Carote saltate all'olio e prezzemolo 	18 LUNEDÌ VACANZE DI PASQUA	25 LUNEDÌ LUNEDÌ DELL'ANGELO	
5 MARTEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Ravioli al pomodoro • Coscette di pollo arrosto • Fagiolini aglio e olio 	12 MARTEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Minestrone/Passato di verdure con pasta • Fettina di maiale alla pizzaiola • Patate arrosto 	19 MARTEDÌ VACANZE DI PASQUA	26 MARTEDÌ VACANZE DI PASQUA	
6 MERCOLEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Farfalle tricolore al salmone e olio • Mozzarelline • Insalata fine fine all'aceto balsamico 	13 MERCOLEDÌ Menù Tavola toscana <ul style="list-style-type: none"> • Riso al burro • Spiedini di carni miste Arrostino per scuole dell'Infanzia • Insalata di stagione con rucola 	20 MERCOLEDÌ VACANZE DI PASQUA	27 MERCOLEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Chiocciola alla pomarola ★ Nasello croccante con spicchio di limone • Finocchi e carote filangè 	
7 GIOVEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Riso integrale in brodo di carne • Scaloppina di vitello agli agrumi • Cuori di carciofo arrosto 	14 GIOVEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Caserecce al pesto genovese • Tonno • Fagioli all'olio e insalata capricciosa 	21 GIOVEDÌ VACANZE DI PASQUA	28 GIOVEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Rigatoni all'olio e Grana Padano • Sfogliatina con ricotta e prosciutto cotto • Insalata mista all'aceto balsamico 	

MENÙ MAGGIO

SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE 1°GRADO

COLAZIONI SCUOLE DELL'INFANZIA Latte/the e biscotti o fette biscottate, yogurt e corn-flakes, pane e olio • **MERENDE SCUOLE PRIMARIE** Pane e olio, schiacciata, yogurt, pizza e frutta fresca biologica
IL PASTO COMPRENDE L'acqua, il pane, la frutta biologica di stagione; tutto l'olio utilizzato è Extravergine d'oliva toscano zona montalbano IGP * RICETTA A FINE CALENDARIO

1 DOMENICA	8 DOMENICA	15 DOMENICA	22 DOMENICA	29 DOMENICA
2 LUNEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Fusilli al pesto genovese • Fesa di tacchino appetitosa * Melanzane e pomodorini al forno 	9 LUNEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Ravioli in salsa rosa • Tonno • Insalata capricciosa con mais 	16 LUNEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Spaghetti al pomodoro e basilico • Ricotta • Carote filangè al limone 	23 LUNEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Cavatappi ai peperoni • Arista al rosmarino • Zucchine in brasiera 	30 LUNEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Conchigliotti alla pizzaiola • Pecorino toscano DOP • Insalata capricciosa con mais
3 MARTEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Pennette alla marinara * Merluzzo dorato con spicchio di limone • Bocconcini di zucchine al vapore all'olio 	10 MARTEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Passato di verdure con pasta • Coscette di pollo al forno • Pomodori all'olio 	17 MARTEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Farfalle integrali al burro e salvia • Bocconcini di tacchino al rosmarino • Piselli al tegame 	24 MARTEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Pantacce al ragù vegetale • Mozzarelline • Pomodori e cetrioli al basilico 	31 MARTEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Risotto alla parmigiana • Fettina di tacchino al latte • Zucchine saltate
4 MERCOLEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Tortiglioni integrali al ragù vegetale • Mozzarelline • Pomodori e cetrioli 	11 MERCOLEDÌ Menù a Chilometro Zero <ul style="list-style-type: none"> • Farfalle al ragù vegetale • Prosciutto crudo toscano DOP • Insalata mista di stagione 	18 MERCOLEDÌ <ul style="list-style-type: none"> * Risotto primavera * Frittata di zucchine con mozzarella • Peperoni gialli e rossi saltati 	25 MERCOLEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Vellutata di borlotti con riso • Scaloppina di vitello al limone • Insalata mista con fagioli 	
5 GIOVEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Vellutata di cannellini con pasta • Scaloppina di maiale al limone • Patate al forno 	12 GIOVEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Riso freddo "della cuoca" • Riso all'olio e Grana Padano per scuole dell'infanzia * Fettine d'arista sfiziose • Fagiolini all'olio 	19 GIOVEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Sedanini al pesto genovese • Prosciutto arrosto • Fagioli all'olio e insalata mista con rucola all'aceto balsamico 	26 GIOVEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Penne integrali con pomodoro fresco e basilico * Merluzzo croccante con spicchio di limone • Bietola all'insalata 	
6 VENERDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Mezze penne al pomodoro e basilico • Omelette al prosciutto cotto e formaggio • Bietola saltata all'olio 	13 VENERDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Casarecce al salmone • Pizza per scuole dell'infanzia • Pecorino toscano DOP • Verdurine fini fini 	20 VENERDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Crema di lenticchie con filini • Nasello in umido • Dadini di patate al vapore 	27 VENERDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Farfalle tricolore all'olio e Grana Padano • Sfogliatina con ricotta e spinaci • Carote filangè al limone 	
7 SABATO	14 SABATO	21 SABATO	28 SABATO	

MENÙ GIUGNO

SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE 1°GRADO

COLAZIONI SCUOLE DELL'INFANZIA Latte/the e biscotti o fette biscottate, yogurt e corn-flakes, pane e olio • **MERENDE SCUOLE PRIMARIE** Pane e olio, schiacciata, yogurt, pizza e frutta fresca biologica
IL PASTO COMPRENDE L'acqua, il pane, la frutta biologica di stagione; tutto l'olio utilizzato è Extravergine d'oliva toscano zona montalbano IGP * RICETTA A FINE CALENDARIO

1 MERCOLEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Creste con ricotta e pomodoro • Platessa alla mugnaia con spicchio di limone • Fagiolini e pomodori al basilico all'olio 	8 MERCOLEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Rotini integrali alle zucchine • Stracchino • Insalata mista all'aceto balsamico 	15 MERCOLEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Vellutata di cannellini con alfabeto • Prosciutto cotto • Carote filangè all'aceto balsamico 	22 MERCOLEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Risotto al pesto genovese • Scaloppina di vitello al limone • Verdure miste al forno 	29 MERCOLEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Casarecce burro e salvia • Platessa alla mugnaia con spicchio di limone • Fagiolini all'olio con pomodorini
2 GIOVEDÌ FESTA DELLA REPUBBLICA	9 GIOVEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Crema di lenticchie con pasta • Bocconcini di pollo al rosmarino * Melanzane e pomodorini al forno 	16 GIOVEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Radiatori al ragù vegetale • Merluzzo dorato con spicchio di limone • Zucchine alla griglia 	23 GIOVEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Penne con pomodorini olio e basilico • Tonno • Fagioli cannellini e Insalata 	30 GIOVEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Gnocchi al pomodoro • Prosciutto crudo toscano DOP e melone • Pomodori all'olio
3 VENERDÌ VACANZA	10 VENERDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Riso freddo "della cuoca" Risotto alla parmigiana per scuole dell'Infanzia • Prosciutto crudo toscano DOP e melone • Verdurine filangè al limone 	17 VENERDÌ Menù Tavola Toscana <ul style="list-style-type: none"> • Scarpette alla pizzaioia • Formaggio pistoiese "Montanello del Melo" • Pinzimonio di verdure fresche 	24 VENERDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Conchiglie con ricotta e pomodoro • Prosciutto cotto • Carote filangè all'aceto balsamico 	
4 SABATO	11 SABATO	18 SABATO	25 SABATO	
5 DOMENICA	13 DOMENICA	19 DOMENICA	26 DOMENICA	
6 LUNEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Risotto agli asparagi • Nasello in umido • Insalata di patate 	13 LUNEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Farfalle tricolore con pomodori e olive • Fesa di tacchino alla salvia • Carote saltate al prezzemolo 	20 LUNEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Spaghetti integrali all'olio • Uova strapazzate al pomodoro • Dadini di zucchine al vapore con olio e limone 	27 LUNEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Pizza margherita • Pecorino toscano DOP • Insalata capricciosa con mais 	
7 MARTEDÌ Menù a Chilometro Zero <ul style="list-style-type: none"> • Casarecce al pomodoro e basilico * Frittata di zucchine e fiori • Pomodori all'olio 	14 MARTEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Mezze penne genova con burro e Grana Padano • Fettina di maiale al limone • Insalata capricciosa 	21 MARTEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Sedanini al ragù vegetale • Mozzarelline • Pomodori con basilico e fagioli all'olio 	29 MARTEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Risotto pomodoro e basilico • Sfogliatina con ricotta e prosciutto cotto • Bietola all'olio e limone 	



Fantasie alla pizzaiola

Ingredienti

passata di pomodoro, origano, aglio, olio e sale.

Fare soffriggere l'aglio aggiungere la passata di pomodoro e a cottura ultimata unire l'origano.

Risotto dell'ortolano

Ingredienti

carote, patate, sedano, olio e sale.

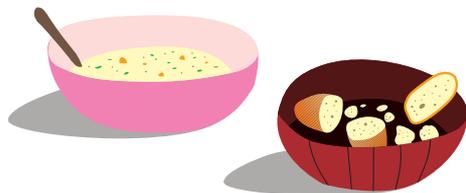
Tagliare gli ortaggi a dadini, metterli nell'acqua fredda con olio e sale, farli bollire fino a cottura e frullare il tutto.

Stracciatella con quadrucci

Ingredienti

sedano, carota, cipolla, uova, olio e sale.

Preparare il brodo vegetale farlo bollire a cottura ultimata aggiungere le uova sbattute e mescolare il tutto per ottenere la stracciatella, infine cuocere la pasta.



Pappa al pomodoro

Ingredienti

passata di pomodoro, pane raffermo, aglio, olio, sale e basilico.

Preparare il brodo vegetale (carota, sedano e cipolla) poi far soffriggere l'aglio, aggiungere la passata di pomodoro e il pane aggiungendo il brodo e portare a cottura. Ultimata la cottura aggiungere il basilico fresco.

Minestra di pane toscana

Ingredienti

bietola, zucchine, carota, sedano, cipolla, cavolo nero, finocchi, zucca gialla, fagioli (cannellini e borlotti), piselli surg., fagiolini surg., verza, patata, pane toscano, pomodori pelati, prosciutto crudo, olio e sale, rosmarino, timo, salvia e maggiorana.

Tagliare tutte le verdure e mettere a cuocere i fagioli. Far soffriggere la cipolla e il prosciutto crudo, aggiungere tutte le verdure e far cuocere lentamente aggiungendo il brodo dei fagioli. Finita la cottura dei fagioli metà devono essere frullati e metà lasciati interi. Per poter gustare questo piatto porre il pane tostato in un recipiente e a strati ricoprire con la verdura cotta aggiungendo sopra olio a crudo e basilico.

Passato goloso

Ingredienti

carote, cipolla, sedano, patata, basilico olio e sale.

Tagliare le verdure e farle cuocere in acqua con olio, sale e basilico. A cottura ultimata frullare tutto.

Risotto primavera

Ingredienti

piselli, patate, carote, cipolla, olio e sale.

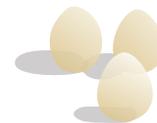
Tagliare gli ortaggi a cubetti, sfriggerli con la cipolla aggiungendo un brodo vegetale precedentemente preparato per ultimare la cottura.

Coniglio del buongustaio

Ingredienti

coniglio, carote, cipolla, sedano, olio, sale e vino bianco q. b.

Tagliare le verdure a rondelle, soffriggerle aggiungendo poi il coniglio tagliato a pezzi fare insaporire il tutto sfumando con il vino bianco, aggiungendo il sale e coprire con acqua. Portare a cottura con fuoco moderato.



Coniglio del ghiottone

Ingredienti

coniglio, cipolla, passata di pomodoro, olive nere, olio sale e vino q. b.

Far soffriggere la cipolla, aggiungere il coniglio precedentemente tagliato e far evaporare con il vino bianco, aggiungere il sale e la passata e a cottura ultimata aggiungere le olive.

Braciolina di maiale alla pistoiese

Ingredienti

arista, passata di pomodoro, pangrattato, capperi, olio, aglio e sale

Tagliare l'arista a fette impanarla e passarla al forno per pochi minuti. Nel frattempo preparare il soffritto con aglio pomodoro, capperi e sale e quando è pronto cuocervi le fettine per pochi minuti.

Frittata/Omelette "della cuoca"

Ingredienti

uova, piselli, Grana Padano, prosciutto cotto, cipolla, olio e sale.

Sbattere le uova poi aggiungere, piselli cotti, Grana Padano, prosciutto cotto sbriciolato, cipolla tagliata a fettine e sale. La frittata verrà servita stesa, l'omelette arrotolata.

Fettina d'arista sfiziosa

Ingredienti

arista, prosciutto cotto, pomodorini, farina, olio e sale.

Tagliare l'arista a fette infarinarla e cuocerla nell'olio aggiungendo pomodorini tagliati e cubetti di prosciutto cotto e sale.

Ultimare la cottura con il coperchio.

Nasello/Merluzzo dorato

Ingredienti

filetto di nasello/merluzzo, pangrattato, olio di semi di arachidi e sale.

Impanare il pesce e friggerlo nell'olio bollente fino alla doratura desiderata.

Nasello/Merluzzo croccante

Ingredienti

filetto di nasello/merluzzo, farina di grano e di mais, olio, aglio e sale.

Infarinare il pesce con farina di grano e farina di mais, e cuocere in forno a 250° aggiungendo olio aglio sale e una spruzzata di limone.

Nasello/Merluzzo scaloppato

Ingredienti

filetto di nasello/merluzzo, farina, olio sale, e limone.

Infarinare il pesce, cuocerlo in forno a 250° aggiungendo olio sale e limone.

Peperoni alla pizzaiola

Ingredienti

peperoni (rossi e gialli) cipolla, passata di pomodoro, origano, olio e sale.

Tagliare i peperoni a fette nel frattempo far cuocere la cipolla e la passata, aggiungere i peperoni e il sale portandoli a cottura aggiungendo infine l'origano.

Melanzane e pomodorini al forno

Ingredienti

melanzane, pomodorini, olio, aglio, sale e origano.

Tagliare le melanzane a cubetti e i pomodorini a metà, mettere il tutto in una pirofila con la carta da forno sotto aggiungendo olio aglio sale e origano. Cuocere in forno a 180°.





Sono riprese le lezioni in tutte le nostre scuole e puntualmente riparte anche il servizio di ristorazione della nostra mensa.

Un bentornato a chi ha già usufruito dei nostri servizi e un caloroso benvenuto a chi si appresta ad affrontare la sua prima esperienza scolastica e il suo primo pranzo nelle nostre mense.

Anche quest'anno abbiamo realizzato un pratico calendario da appendere, per portare a conoscenza dei genitori cosa i nostri figli mangeranno a scuola, indicando ogni giorno le pietanze che saranno servite.

Produciamo piatti semplici, genuini, legati alle tradizioni locali e alle stagionalità degli alimenti; garantiti da continui controlli di qualità attraverso l'utilizzo di analisi effettuate da laboratori che vigilano sui nostri piani di autocontrollo come previsto dalle vigenti normative oltre ai normali controlli effettuati dall'Azienda USL 3 di Pistoia e dai controlli quotidiani effettuati dai rappresentanti della Commissione Mensa e da personale del nostro servizio.

E proprio grazie al contributo della Commissione Mensa e dell'Ufficio Igiene e Nutrizione dell'Azienda USL 3 di Pistoia abbiamo realizzato un menù che tiene conto delle esperienze degli anni passati, con lo scopo di garantire ai nostri figli una varietà di pietanze per educarli al gusto ed imparare ad assaggiare più alimenti diversi.

I nostri fornitori sono stati selezionati attraverso una gara d'appalto europea e i generi alimentari che acquistiamo devono essere conformi a specifiche caratteristiche previste nel nostro capitolato speciale. Per alcuni prodotti è stato

privilegiato il cosiddetto **chilometro 0**, cioè la vicinanza della produzione al nostro territorio. Per questo avremo Olio extravergine d'oliva IGP Toscano, sottozona Montalbano, il pane e i prodotti da forno preparati e confezionati da fornai quarratini, Prosciutto Crudo Toscano Dop, il latte della centrale del latte di Firenze, Pistoia e Livorno. Inoltre quasi tutti i formaggi e salumi utilizzati sono DOP o IGP compreso il pecorino toscano e il grana padano a conferma della ricerca della qualità da parte dell'Amministrazione.

La frutta distribuita sia a colazione che a pranzo è tutta proveniente da agricoltura biologica italiana ad eccezione delle banane.

Fin dal primo giorno di scuola, come ormai succede da diversi anni, in tutte le nostre scuole primarie e dal 2010 anche in alcune classi della scuola secondaria di 1° grado, la merenda mattutina viene fornita direttamente dal Comune. Ogni giorno i nostri ragazzi mangeranno alternativamente a ricreazione pizza, schiacciata, pane e olio, yogurt e frutta nelle modalità che saranno comunicate a tutte le scuole interessate.

Con il nuovo anno scolastico proseguiranno i progetti dei menù a **Chilometro zero** e **Tavola Toscana**. I pasti saranno prodotti alternativamente utilizzando generi alimentari provenienti da allevamenti o coltivazioni limitrofi al nostro Comune o dalla Toscana. Non solo, il progetto sarà ampliato anche alla ricreazione fornendo, nella settimana in cui sono previsti i menù a filiera corta, una merenda prodotta e lavorata interamente nella nostra città: lo yogurt della latteria dei ragazzi di Baugiano e l'Antica schiacciata prodotta dai panifici "Cioni" e "Giuntini" di Quarrata con una varietà di grano antico coltivato e macinato dall'Azienda Agricola Baugiano.

Vogliamo migliorare ancora e per far questo abbiamo bisogno anche dell'aiuto di tutti i genitori e in particolare di quelli facenti parte della Commissione Mensa, che in qualità di rappresentanti di ogni singolo plesso scolastico dovranno essere portatori delle esigenze degli utenti e promotori delle scelte di educazione alimentare realizzate con il nuovo menù. Siamo dunque aperti ad ogni suggerimento o critica purché sia costruttiva e che porti ad innalzare la qualità di un servizio di cui siamo particolarmente fieri.

Siamo disponibili in caso di richiesta, a venire direttamente nelle scuole per ascoltare le vostre proposte e per illustrare i nostri obiettivi anche con la presenza di personale esperto dell'U.F.S. Igiene degli Alimenti e nutrizione dell'Az. USL 3 di Pistoia.

Per questo potete contattare direttamente l'**ufficio Pubblica Istruzione** presentandosi presso:

- la nostra sede in Piazzetta Emanuela Loi tutti i giorni dalle ore 8.30 alle ore 13.00 e il martedì e giovedì pomeriggio dalle ore 15.00 alle ore 18.00
- per telefono al numero 0573 771425/6/7/8
- inviando una e-mail al seguente indirizzo di posta elettronica istruzione@comune.quarrata.pistoia.it
- il membro della Commissione Mensa del proprio plesso scolastico.

Nell'augurarvi un buon anno scolastico,
porgo i miei più cordiali saluti.

L'Assessore alla Pubblica Istruzione
Paola Milaneschi