



CITTÀ DI
UARRATA

Ristorazione scolastica

Per le scuole dell'Infanzia e Primarie

Anno scolastico 2014-2015



Assessorato alla Pubblica Istruzione

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

* **Iscrizioni al Servizio Ristorazione scolastica**

* **Informazioni sulle tariffe e sui pagamenti**

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

* **Commissione Mensa**: è un organo formato da rappresentanti dei genitori, degli insegnanti e del personale scolastico di ogni plesso.

Si riunisce periodicamente per formulare proposte, per analizzare eventuali problemi emersi e per coordinare i sopralluoghi e gli assaggi nelle mense scolastiche.

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

Istruzione

Informazioni

Tel. 0573 771426 - 771451

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

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

Anche quest'anno, insieme al nuovo menù 2014/2015, voglio porvi il saluto dell'Amministrazione Comunale che, supportata dal lavoro faticoso e dalla notevole passione del personale dell'Ufficio Pubblica Istruzione, cerca di migliorare sempre di più il nostro servizio di ristorazione scolastica.

Tale ricerca nasce per sostenere il benessere di tutti i nostri bambini mediante azioni ed interventi e facendo uso di prodotti biologici, dalla pasta alla verdura e alla frutta, di alimenti prodotti nelle zone vicine al territorio, di cibi cucinati con ricette tipicamente toscane per riappropriarsi di tradizioni che, si spera, non vadano dimenticate.

Nel nuovo Menù sono state apportate alcune innovazioni : per la colazione di chi è celiaco non sono più utilizzati prodotti confezionati di farmacia ma prodotti freschi di forno; per un giorno al mese sarà proposto l' "Unico Piatto" un piatto particolarmente gradito dai ragazzi che ricco di nutrienti completi accompagnato da uno o più contorni; i menù descritti con "pesce alla viareggina" saranno realizzati con pesce fresco/abbattuto proveniente dalla marineria di Viareggio all'interno di un Progetto della Regione Toscana sulla filiera corta del pesce.



Il profondo desiderio di migliorare viene sempre stimolato ed accompagnato dalle preziose indicazioni della Dott.ssa Vezzosi dell'USL 3 e la volontà di promuovere un'alimentazione corretta e sana avviene in collaborazione con i genitori e gli insegnanti della Commissione Mensa e con gli operatori della nostra Cucina Comunale Centralizzata.

Tutto ciò anche per radicare nella nostra comunità sane abitudini alimentari perchè i bambini possano godere di buona salute e di piacevoli esperienze anche durante il pranzo.

Con l'augurio di una loro crescita e di una vita futura armoniosa e serena, voglio concludere con due semplici parole ... "buon appetito! "...da parte mia, del Sindaco e degli altri Assessori.

Anna Lia Colzi

Assessore alla Pubblica Istruzione

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

- * tutta la FRUTTA e tutta la VERDURA sono di **produzione biologica**
- * anche la PASTA è di **produzione biologica** (e di provenienza toscana)
- * tutto l'OLIO utilizzato è extravergine d'oliva **IGP Toscano sottozona Montalbano**
- * tutti i FORMAGGI sono **Dop**, il **PECORINO** è **Toscano Dop**
- * tutto il **PROSCIUTTO COTTO** è certificato **Alta Qualità**, il **PROSCIUTTO CRUDO** è certificato **Toscano Dop**
- * i **PELATI** la **PASSATA** di **POMODORI** utilizzati per le preparazioni sono di **origine italiana**
- * il **SALE** è **iodato**
- * le **UOVA** sono di produzione italiana categoria **A** da galline **allevate all'aperto**
e le uova pastorizzate comunque di **produzione italiana**

**La qualità della nostra mensa ...
si vede anche dai prodotti che
utilizziamo per il menù**

**Anche quest'anno il menù è
arricchito da giornate speciali :**

- Menù Tavola Toscana :**
nei quali tutti i prodotti sono di produzione regionale
- Menù Chilometro Zero :**
nei quali i prodotti sono di provenienza locale o provinciale (la pasta ed il riso sempre regionale)
- Menù Biologico :**
nei quali i prodotti sono di produzione biologica e quasi sempre di provenienza provinciale o regionale
- Unico Piatto:**
in accordo con le direttive delle Linee guida regionali 2010 per la ristorazione scolastica sono stati introdotti alcuni menù che per la ricchezza di nutrienti possono essere assunti come piatti unici.
In questi giorni la grammatura delle pietanze è riproporzionata alle portate.



In collaborazione alla **Regione Toscana** - Settore Valorizzazione Imprenditoria Agricola- stiamo partecipando al progetto "Mangiar pesce locale si può" che prevede l'organizzazione di una piattaforma tecnica di preparazione del pesce fresco per alcune delle mense scolastiche toscane.

Presso l'Azienda Speciale Pluriservizi di Viareggio sarà preparato e deliscato, il pesce pescato dalla marineria Versiliese (palamita, sugarello e merluzzo) che nel nostro Menù di quest'anno indicheremo con la definizione "**alla viareggina**".



Dal 15 al 19 Settembre

Dal 22 al 26 Settembre

Dal 30 al 3 Ottobre

Dal 6 al 10 Ottobre

Lunedì

- * Mezze penne al pomodoro fresco
- * Fesa di tacchino al rosmarino e salvia
- * Insalata di stagione

- * Vellutata di lenticchie con orzo
- * Sformatino di ricotta e verdure al forno
- * Piselli in brasiera

- * Casarecce alla marinara
- * Nasello dorato con spicchio di limone
- * Insalata capricciosa

- * Tortellini in brodo vegetale
- * Arista al forno
- * Spinaci saltati

Martedì

- * Risotto all'ortolana
- * Stracchino
- * Insalata e pomodori

- * Sedanini al ragù vegetale
- * Coscette di pollo arrosto
- * Insalata mista

"Unico piatto"
Salsiccia
con fagioli all'ucelletto
Purè di patate

- * Risotto ai porri
- * Merluzzo in umido
- * Verdure miste al forno

Mercoledì

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

- * Spaghetti integrali alla pizzaiola
- * Mozzarelline
- * Pomodori all'olio

- * Farfalle all'olio e Grana
- * Bocconcini di pollo al limone
- * Insalata mista

- * Vellutata di borlotti con farro
- * Sfogliatina con ricotta e prosciutto
- * Piselli all'olio

Giovedì

- * Penne al pesto alla genovese
- * Tonno all'olio d'oliva
- * Fagioli

- * Passato di verdure con pasta
- * Braciolina di maiale alla pistoiese
- * Bietola saltata

- * Risotto alla pomarola
- * Ricotta
- * Pomodori e cetrioli

- * Fusilli alla crema di zucchine
- * Scaloppina di pollo al limone
- * Insalata di stagione

Venerdì

- * Vellutata di cannellini con pasta
- * Sfogliatina di ricotta e spinaci
- * Fagiolini all'olio

- * Risotto alla zucca gialla
- * Platessa alla mugnaia con spicchio di limone
- * Carote julienne

- * Passato di verdure con riso
- * Scaloppina di maiale al limone
- * Patate arrosto

Menù "Chilometro zero"
Spaghetti integrali
ricotta e pomodoro
Caciotta pistoiese "del Melo"
Pomodori all'olio

In ciascun pranzo sono compresi pane, acqua, e frutta. La frutta e la verdura sono biologiche e di stagione, l'olio utilizzato è sempre extravergine di oliva IGP Toscano - zona Montalbano

Pag 3



Dal 13 al 17 Ottobre

Dal 20 al 24 Ottobre

Dal 27 al 31 Ottobre

Dal 3 al 7 Novembre

Lunedì

- * Risotto all'ortolana
- * Pecorino toscano Dop
- * Bietole saltate

- * Pennine al pesto genovese
- * Fesa di tacchino al rosmarino
- * Insalata di stagione

- * Vellutata di lenticchie con orzo
- * Omelette al formaggio
- * Fagiolini all'olio

Menù "Tavola toscana"
Risotto ai porri
Ricotta toscana
Verdure miste al forno

Martedì

Menù "Chilometro zero"
Passato di verdure con farro
Spezzatino di vitello
Patate all'olio

- * Spaghetti integrali al tonno
- * Asiago Dop
- * Carote saltate

- * Fusilli ricotta e pomodoro
- * Bocconcini di pollo al limone
- * Insalata mista

- * Passato goloso con pasta
- * Sfogliatina con ricotta e prosciutto
- * Piselli in brasiera

Mercoledì

- * Penne al ragù vegetale
- * Platessa alla mugnaia con spicchio di limone
- * Carote julienne

"Unico piatto"
Gnocchi al ragù
Insalata mista
e finocchi julienne

- * Risotto alla zucca gialla
- * Prosciutto cotto A.Q.
- * Spinaci saltati

- * Ravioli in salsa rosa
- * Bocconcini di tacchino alle olive
- * Insalata di stagione

Giovedì

- * Vellutata di ceci con pasta
- * Sformatino con ricotta e porri
- * Fagiolini all'olio

- * Risotto alla pomarola
- * Tonno all'olio d'oliva
- * Ceci

Menù Biologico
Passato di verdure con pasta
Fettina di maiale agli agrumi
Patate arrosto

- * Spaghetti integrali alla pizzaiola
- * Nasello in umido
- * Carote all'olio

Venerdì

- * Farfalle all'olio e grana
- * Bocconcini di tacchino al limone
- * Insalata mista

- * Vellutata di borlotti con farro
- * Sfogliatina con ricotta e prosciutto
- * Verdure miste in brasiera

- * Casarecce alla marinara
- * Merluzzo dorato con spicchio di limone
- * Insalata capricciosa

- * Passato di verdure con orzo
- * Scaloppina di maiale al limone
- * Bietole "al sughetto"

In ciascun pranzo sono compresi pane, acqua e frutta. La frutta e la verdura sono biologiche e di stagione, l'olio utilizzato è sempre extravergine di oliva IGP Toscano - zona Montalbano

Pag 4



Dal 10 al 14 Novembre

Dal 17 al 21 Novembre

Dal 24 al 28 Novembre

Dal 1 al 5 Dicembre

Lunedì

- * Tortellini in brodo vegetale
- * Arista al forno
- * Spinaci saltati

- * Spaghetti integrali alla pizzaiola
- * Asiago Dop
- * Carote all'olio

- * Penne all'olio e Grana
- * Fesa di tacchino al forno
- * Insalata mista di stagione

- * Passato goloso con pasta
- * Sformatino di ricotta e prosciutto cotto
- * Piselli in brasiera

Martedì

- * Sedanini alla marinara
- * Platessa alla mugnaia con spicchio di limone
- * Carote julienne

- * Passato di verdure con farro
- * Braciolina di maiale alla pistoiese
- * Bietola "al sughetto"

- * Risotto ai porri
- * Mozzarella
- * Spinaci saltati

- * Gnocchi alla crema di carciofi
- * Bocconcini di pollo agli agrumi
- * Insalata capricciosa

Mercoledì

- * Vellutata di cannellini con farro
- * Sformatino con ricotta e porri
- * Verdurine miste al vapore

- * Risotto alla pomarola
- * Nasello dorato con spicchio di limone
- * Insalata mista

Menù biologico
Passato di verdure con pasta
Spezzatino di vitello
Patate all'olio

- * Spaghetti integrali al tonno e olive
- * Stracchino
- * Carote saltate

Giovedì

- * Farfalle in salsa rosa
- * Scaloppina di pollo al limone
- * Insalata capricciosa

- * Vellutata di ceci con orzo
- * Omelette al formaggio
- * Piselli in brasiera

- * Fusilli pesto invernale
- * Platessa alla mugnaia con spicchio di limone
- * Carote julienne

Menù "Chilometro zero"
Passato di verdure con orzo
Scaloppina di maiale al limone
Bietole all'olio

Venerdì

Menù "Tavola Toscana"
Risotto alla zucca gialla
Pecorino toscano Dop
Spinaci saltati

"Unico piatto"
Polpettone in crosta con purè di patate
Insalata di stagione

- * Vellutata di borlotti con farro
- * Sfogliatina con ricotta e spinaci
- * Verdure miste in brasiera

- * Risotto all'ortolana
- * Merluzzo dorato con spicchio di limone
- * Insalata di stagione

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



Dal 8 al 12 Dicembre

Dal 15 al 19 Dicembre

Dal 22 al 23 Dicembre

Dal 7 al 9 Gennaio

Lunedì

Festa della Immacolata

Menù "Chilometro zero"
Pastina in brodo vegetale
Arista agli aromi toscani
Bietole al sughetto

- * Risotto ai porri
- * Asiago Dop
- * Verdurine miste al forno

Vacanze natalizie

Martedì

- * Passato goloso con pasta
- * Omelette al formaggio
- * Verdure miste al forno

- * Farfalle alla marinara
- * Filetto di pesce alla viareggina
- * Insalata mista

Menù biologico
Passato di verdure con farro
Braciolina di maiale alla pistoiese
Patate all'olio

Epifania

Mercoledì

- * Ravioli al burro e salvia
- * Fesa di tacchino agli agrumi
- * Insalata mista

- * Vellutata di lenticchie con pasta
- * Sfogliatina con ricotta e prosciutto
- * Piselli in brasiera

Vacanze natalizie

- * Risotto al Grana
- * Tonno
- * Carote julienne

Giovedì

- * Risotto alla crema di carciofi
- * Mozzarelline
- * Spinaci saltati

- * Sedanini al pesto invernale
- * Scaloppina di pollo al limone
- * Insalata di stagione

Vacanze natalizie

- * Vellutata di borlotti con farro
- * Sfogliatina con ricotta e spinaci
- * Verdure miste al vapore

Venerdì

"Unico Piatto"
Polenta al ragù
Piselli alla fiorentina

- * Spaghetti alla viareggina
- * Pecorino toscano Dop
- * Carote saltate

Vacanze natalizie

- * Fusilli alla pizzaiola
- * Bocconcini di pollo agli aromi toscani
- * Insalata capricciosa

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

Dal 12 al 16 Gennaio

Dal 19 al 23 Gennaio

Dal 26 al 30 Gennaio

Dal 2 al 6 Febbraio

Lunedì

- * Farfalle all'olio e Grana
- * Fesa di tacchino al limone
- * Insalata mista

- * Vellutata di lenticchie con pasta
- * Omelette al formaggio
- * Verdurine miste al forno

- * Risotto ai porri
- * Ricotta
- * Spinaci saltati

- Menù Biologico**
- Passato goloso con orzo
 - Arista agli aromi toscani
 - Verdurine miste al forno

Martedì

- "Tavola toscana"**
- Risotto all'ortolana
 - Filetto di pesce alla viareggina
 - Bietole saltate

- * Gnocchi in salsa rosa
- * Bocconcini di pollo agli agrumi
- * Insalata mista

- * Passato goloso con farro
- * Sfogliatina con ricotta e prosciutto cotto
- * Piselli in brasiera

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

Mercoledì

- * Passato di verdura con farro
- * Spezzatino di vitello
- * Patate all'olio

- Menù "Chilometro zero"**
- Risotto alla zucca gialla
 - Prosciutto toscano Dop
 - Carote saltate

- * Mezze penne al ragù
- * Bocconcini di tacchino alle olive
- * Insalata di stagione

- * Vellutata di cannellini con riso
- * Sformatino di ricotta e porri
- * Verdure miste al vapore

Giovedì

- * Pennine alla pomarola
- * Merluzzo in umido
- * Verdurine e miste al forno

- * Passato di verdure con farro
- * Fettina di maiale agli agrumi
- * Bietola "al sughetto"

- * Spaghetti integrali alla pomarola
- * Platessa alla mugnaia con spicchio di limone
- * Carote julienne

- * Polenta al pomodoro o all'olio
- * Fesa di tacchino al forno
- * Insalata di stagione

Venerdì

- * Vellutata di ceci con orzo
- * Sformatino di ricotta e porri
- * Piselli in brasiera

- * Casarecce alla viareggina
- * Merluzzo dorato con spicchio di limone
- * Insalata capricciosa

- "Unico piatto"**
- Salsiccia con fagioli all'uccelletto
 - Purè di patate

- * Risotto alla zucca gialla
- * Pecorino toscano Dop
- * Spinaci saltati

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

Pag 7

Dal 9 al 13 Febbraio

Dal 16 al 20 Febbraio

Dal 23 al 27 Febbraio

Dal 2 al 6 Marzo

Lunedì

- Menù "Chilometro Zero"**
- Spaghetti integrali alla pomarola
 - Ricotta pistoies "del Melo"
 - Carote all'olio

- * Ravioli in salsa rosa
- * Fesa di tacchino al forno
- * Insalata mista

- * Passato goloso con pasta
- * Sformatino ricotta e porri
- * Piselli in brasiera

- * Farfalle al tonno
- * Mozzarelline
- * Carote julienne

Martedì

- * Tortellini in brodo vegetale
- * Braciolina di maiale alla pistoiese
- * Bietola al "sughetto"

- Menù "Tavola toscana"**
- Risotto alla viareggina
 - Caciotta toscana
 - Spinaci saltati

- * Pennine al pesto invernale
- * Bocconcini di pollo agli agrumi
- * Insalata capricciosa

- * Vellutata di lenticchie con farro
- * Sfogliatina con ricotta e prosciutto cotto
- * Verdure miste al vapore

Mercoledì

- * Risotto alla zucca gialla
- * Filetto di pesce alla viareggina
- * Insalata mista

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

- Menù Biologico**
- Spaghetti alla pizzaiola
 - Pecorino fresco di Paugnano
 - Carote saltate

- * Penne all'olio e Grana
- * Coscette di pollo arrosto
- * Insalata di stagione

Giovedì

- * Vellutata di ceci con orzo
- * Omelette al formaggio
- * Piselli in brasiera

- * Fusilli al ragù vegetale
- * Platessa alla mugnaia con spicchio di limone
- * Carote julienne

- * Passato di verdure con orzo
- * Scaloppina di maiale al limone
- * Bietole all'olio

- * Risotto alla crema di carciofi
- * Platessa alla mugnaia con spicchio di limone
- * Spinaci saltati

Venerdì

- * Mezzepenne burro e salvia
- * Bocconcini di pollo al limone
- * Insalata capricciosa

- * Vellutata di borlotti con farro
- * Sfogliatina con ricotta e spinaci
- * Verdurine miste in brasiera

- * Risotto alla pomarola
- * Merluzzo dorato con spicchio di limone
- * Insalata di stagione

- "Unico piatto"**
- Polenta al ragù
 - Piselli alla fiorentina

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

Pag 8

Dal 9 al 13 Marzo

Dal 16 al 20 Marzo

Dal 23 al 27 Marzo

Dal 30 Marzo al 3 Aprile

Lunedì

- * Tortellini in brodo vegetale
- * Arista agli aromi toscani
- * Verdure miste al forno

- * Risotto all'ortolana
- * Ricotta
- * Bietole saltate

- * Gnocchi in salsa rosa
- * Fesa di tacchino al rosmarino
- * Insalata di stagione

Menù biologico
Pasta e lenticchie
Sformatino di ricotta e porri
Carote saltate

Martedì

- * Sedanini alla marinara
- * Nasello dorato con spicchio di limone
- * Insalata mista

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

- * Spaghetti integrali alla viareggina
- * Asiago Dop
- * Verdurine miste al vapore

- * Pennine all'olio e Grana
- * Bocconcini di pollo alle olive
- * Insalata mista

Mercoledì

- * Vellutata di cannellini con pasta
- * Omelette al formaggio
- * Piselli all'olio

- * Penne al ragù vegetale
- * Platessa alla mugnaia con spicchio di limone
- * Carote julienne

"Unico Piatto"
Polpettone in crosta
Purè di patate

Vacanze pasquali

Giovedì

- * Casarecce al ragù
- * Bocconcini di tacchino al limone
- * Insalata di stagione

- * Vellutata di ceci con orzo
- * Sformatino di ricotta e prosciutto cotto
- * Verdurine miste in brasiera

- * Risotto alla pomarola
- * Filetto di pesce alla viareggina
- * Insalata capricciosa

Vacanze pasquali

Venerdì

Menù "Tavola toscana"
Spaghetti integrali alla pizzaiola
Pecorino toscano Dop
Carote saltate

- * Farfalle all'olio e Grana
- * Scaloppina di pollo al limone
- * Insalata mista

- * Vellutata di borlotti con farro
- * Sfogliatina con ricotta e spinaci
- * Piselli in brasiera

Vacanze pasquali

In ciascun pranzo sono compresi pane, acqua e frutta. La frutta e la verdura sono biologiche e di stagione, l'olio utilizzato è sempre extravergine di oliva IGP Toscano - zona Montalbano

Dall' 8 al 10 Aprile

Dal 13 al 17 Aprile

Dal 20 al 24 Aprile

Dal 27 al 30 Aprile

Lunedì

Lunedì dell' Angelo

- * Pasta in brodo vegetale
- * Arista agli aromi toscani
- * Piselli in brasiera

- * Risotto all'ortolana
- * Ricotta
- * Bietole saltate

- * Pennine al pesto genovese
- * Fesa di tacchino al rosmarino
- * Insalata di stagione

Martedì

Vacanze pasquali

- * Sedanini alla marinara
- * Nasello dorato con spicchio di limone
- * Insalata mista

Menù "Chilometro zero"
Passato di verdure con farro
Scaloppina di maiale al limone
Patate arrosto

- * Spaghetti alla viareggina
- * Asiago Dop
- * Carote saltate

Mercoledì

- * Gnocchi alla ricotta e pomodoro
- * Fesa di tacchino al forno
- * Insalata mista

- * Passato goloso con pasta
- * Omelette al formaggio
- * Spinaci saltati

- * Casarecce al ragù vegetale
- * Platessa alla mugnaia con spicchio di limone
- * Carote julienne

"Unico piatto"
Ravioli al ragù
Piselli alla fiorentina

Giovedì

Menù biologico
Farfalle alla pizzaiola
Mozzarelline
Carote saltate

- * Mezze penne in salsa rosa
- * Bocconcini di pollo al limone
- * Insalata di stagione

- * Vellutata di borlotti con orzo
- * Sfogliatina di ricotta e spinaci
- * Verdure miste al vapore

- * Risotto alla pomarola
- * Filetto di pesce alla viareggina
- * Insalata mista

Venerdì

- * Passato di verdure con farro
- * Braciolina di maiale alla pistoiese
- * Bietole al "sughetto"

Menù "Tavola toscana"
Spaghetti integrali alla pomarola
Pecorino toscano Dop
Carote all'olio

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

Festa del Lavoro

In ciascun pranzo sono compresi pane, acqua, e frutta. La frutta e la verdura sono biologiche e di stagione, l'olio utilizzato è sempre extravergine di oliva IGP Toscano - zona Montalbano

Dal 4 all' 8 Maggio
Dall' 11 al 15 Maggio
Dal 18 al 22 Maggio
Dal 25 al 29 Maggio
Lunedì

- * Vellutata di lenticchie con orzo
- * Omelette al formaggio
- * Fagiolini all'olio

- * Risotto al burro e grana
- * Platessa alla mugnaia con spicchio di limone
- * Carote julienne

- * Pasta in brodo vegetale
- * Prosciutto crudo toscano Dop
- * Verdure miste al forno

- * Spaghetti integrali alla pizzaiola
- * Stracchino
- * Carote saltate

Martedì

- * Fusilli al ragù
- * Bocconcini di pollo agli agrumi
- * Insalata mista

- * Passato goloso con pasta
- * Sfogliatina con ricotta e prosciutto cotto
- * Piselli alla fiorentina

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

Menù "Chilometro zero"
Passato di verdure con orzo
Arista agli aromi toscani
Bietole al sughetto

Mercoledì

- * Risotto primavera
- * Prosciutto cotto A.Q.
- * Spinaci Saltati

- * Mezze penne in salsa rosa
- * Bocconcini di tacchino alle olive
- * Insalata di stagione

- * Vellutata di cannellini con farro
- * Omelette al formaggio
- * Fagiolini all'olio

- * Risotto alla pomarola
- * Filetto di pesce "alla viareggina"
- * Insalata mista

Giovedì

Menù biologico
Passato di verdure con farro
Fettina di maiale agli agrumi
Patate arrosto

- * Spaghetti integrali alla pomarola
- * Ricotta
- * Carote saltate

- * Gnocchi al pesto genovese
- * Fesa di tacchino al forno
- * Insalata di stagione

- * Vellutata di ceci con pasta
- * Sformatino ricotta e spinaci
- * Piselli in brasiera

Venerdì

- * Casarecce alla marinara
- * Merluzzo dorato con spicchio di limone
- * Insalata capricciosa

"Unico piatto"

Polpettone in crosta
Purè di patate

- * Risotto "alla viareggina"
- * Pecorino toscano Dop
- * Spinaci saltati

- * Farfalle all'olio e Grana
- * Bocconcini di pollo al limone
- * Insalata capricciosa

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

Pag 11

Dal 1 al 5 Giugno
Dall' 8 al 12 Giugno
Dal 15 al 19 Giugno
Dal 22 al 26 Giugno
Lunedì

Vacanze

- * Pasta e lenticchie
- * Sformatino di ricotta e verdure al forno
- * Piselli in brasiera

- * Casarecce alla marinara
- * Asiago Dop
- * Insalata capricciosa

- * Pasta in brodo vegetale
- * Arista al forno
- * Bietole saltate

Martedì

Festa della Repubblica

- * Pennine al pesto genovese
- * Coscette di pollo arrosto
- * Insalata mista

"Unico piatto"

Farfalle al ragù
Fagiolini al pomodoro

- * Risotto alla pomarola
- * Tonno all'olio d'oliva
- * Verdure miste al forno

Mercoledì

- * Tortellini in brodo vegetale
- * Arista al forno
- * Spinaci saltati

- * Spaghetti integrali alla pizzaiola
- * Mozzarelline
- * Pomodori all'olio

- * Mezze penne all'olio e Grana
- * Bocconcini di pollo alle olive
- * Insalata mista

- * Vellutata di borlotti con farro
- * Sfogliatina con ricotta e zucchine
- * Piselli in brasiera

Giovedì

- * Fusilli alla pizzaiola
- * Platessa alla mugnaia con spicchio di limone
- * Carote julienne

- * Passato di verdure con pasta
- * Braciolina di maiale alla pistoiese
- * Patate all'olio

- * Risotto primavera
- * Platessa alla mugnaia con spicchio di limone
- * Pomodori e cetrioli

- * Sedanini al ragù vegetale
- * Scaloppina di pollo al limone
- * Insalata di stagione

Venerdì

- * Vellutata di borlotti con farro
- * Sfogliatina con ricotta e spinaci
- * Verdure miste al forno

- * Risotto all'ortolana
- * Nasello dorato con spicchio di limone
- * Carote julienne

- * Passato di verdure con orzo
- * Scaloppina di maiale agli agrumi
- * Patate arrosto

- * Spaghetti integrali alla pizzaiola
- * Pecorino toscano Dop
- * Pomodori all'olio

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

Pag 12

"C'è del buono per merenda !" Scuole Primarie a.s. 2014/2015

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 IGP zona Montalbano, la pizza e la schiacciata sono prodotti a Quarrata, lo yogurt è trentino prodotto con latte italiano.

Nelle settimane in cui è presente il Menù A chilometro Zero la merenda prevederà lo Yogurt alla frutta bio (azienda agr. Baugiano/Coldiretti) e l' Antica schiacciata realizzata con farina di grano verna (coltivato da Baugiano e prodotta dal panificio Giuntini-Cioni di Quarrata)



	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

"Spuntino a scuola" Scuole dell'Infanzia a.s. 2014/2015

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

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Infanzia di Via D.Alighieri	Pizza	Schiacciata	Biscotto	Frutta	Schiacciata
Infanzia di Via Cino	Pizza	Schiacciata	Biscotto	Frutta	Schiacciata
Infanzia di Santonuovo	Pizza	Schiacciata	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