



Q

CITTA' DI
UARRATA

MENU' Ristorazione scolastica

Per le scuole dell' Infanzia e le scuole Primarie

Anno scolastico 2016 - 2017



Menù stagionale settembre - giugno
pagg. 3 - 7

La merenda nelle scuole
pag. 8

La Commissione Mensa
pag. 9

Ricettario, ingredienti e allergeni
pagg. 10 - 13

Informazioni sul servizio
pag. 14



MANGIAR BENE, mangiar sano... in allegria

L'Amministrazione di Quarrata intende dare il "benvenuto" o il "bentornato" a tutti i bambini che usufruiscono 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 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 1400 pasti giornalieri, vengono usati prodotti acquistati in proprio dall'Amministrazione Comunale pretendendo certificazioni (Dop e Bio) e traccature 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 toscane. Abbiamo cercato, ove possibile, di curare l'abbinamento dei colori nel piatto e di far somigliare al menù preparato anche le pietanze preparate 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: a tutti gli alunni della scuola dell'Infanzia e della Primaria viene fornito uno **spuntino di metà mattina** che tiene conto dei nutrienti e della grammatura adeguata perchè si possa gustare anche il pranzo con maggior piacere.

Ogni anno il menù nasce dal grande **lavoro di squadra** di tante persone: il **personale della cucina** e 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**.

Il recente 29 Luglio 2016 poi il nostro comune è stato premiato agli **Oscar Green** nella categoria **"Paese Amico"**, un premio con il quale **Coldiretti Giovani Impresa** vuole valorizzare quelle istituzioni pubbliche, Comuni, altri Enti locali, Asl e Scuole, che hanno dato il loro contributo per l'attuazione dei progetti promossi da Coldiretti, come nel nostro caso, quello della "filiera corta".

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 19 al 23 Settembre

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

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

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

"Unico piatto"
Cotoletta impanata
con purè di patate
Dolce

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

Dal 26 al 30 Settembre

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

- * Spaghetti alla marinara
- * Tonno all'olio d'oliva
- * Fagioli borlotti

- * Chioccioline alla crema di zucchine
- * Bocconcini di tacchino alle olive
- * Insalata ricca

Risotto alla pomarola
Caciotta pistoiese del Melo
Pomodori all'olio
"Chilometro toscano"

Passato di verdure con farro
Arista agli aromi
Bietole al sughetto
"Tutto biologico"

Dal 3 al 7 Ottobre

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

- * Vellutata di lenticchie con riso
- * Sfogliatina valdostana
- * Finocchi filangè

"Unico piatto"
Fagiolini e pomodorini
Tortiglioni al ragù

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

- * Penne al ragù vegetale
- * Mozzarelline
- * Pomodori e cetrioli

Dal 10 al 4 Ottobre

Passato goloso con pasta
Arista agli aromi
Patate arrosto
"Tutto biologico"

- * Farfalle all'olio e grana
- * Merluzzo dorato con spicchio di limone
- * Carote julienne

- * Vellutata di ceci con farro
- * Sfogliatina ricotta e spinaci
- * Fagiolini all'olio

Ravioli alla pomarola
Ricotta pistoiese del Melo
Pomodori all'olio
"Chilometro toscano"

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

Dal 17 al 21 Ottobre

- * Spaghetti al pomodoro ed olive
- * Mozzarelline
- * Piselli alla fiorentina

"Unico piatto"
Braciolina alla pistoiese
con purè di patate

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

- * Vellutata di cannellini con orzo
- * Sformatino con ricotta e prosciutto cotto A.Q
- * Finocchi filangè

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

Dal 24 al 28 Ottobre

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

- * Risotto alla pomarola
- * Stracchino
- * Fagioli cannellini

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

- * Sedanini alla marinara
- * Merluzzo dorato con spicchio di limone
- * Carote al forno

- * Vellutata di lenticchie con farro
- * Sfogliatina alla valdostana
- * Fagiolini all'olio

Dal 31 al 4 Novembre

Gnocchi in salsa rosa
Prosciutto crudo Toscano Dop
Insalata di stagione
"Chilometro toscano"

Festa di Ognissanti

- * Spaghetti al tonno
- * Mozzarelline
- * Piselli all'olio

"Unico piatto"
Spinaci al sughetto
Chioccioline al ragù
Dolce

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

Dal 7 all' 11 Novembre

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

- * Fusilli al pesto invernale
- * Tonno
- * Fagioli all'olio

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

- * Risotto alla pomarola
- * Stracchino
- * Piselli alla fiorentina

Passato di verdure con orzo
Arista agli aromi
Patate arrosto
"Chilometro toscano"



Dal 14 al 18 Novembre

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

- * Vellutata di ceci con orzo
- * Sfogliatina con ricotta e prosciutto cotto AQ
- * Finocchi filangè

"Unico piatto"
Spinaci saltati
Tortiglioni al ragù

- * Penne al pomodoro e olive
- * Fesa di tacchino al forno
- * Insalata di stagione

- * Spaghetti al tonno
- * Mozzarelline
- * Fagioli all'olio

Dal 21 al 25 Novembre

Pastina in brodo vegetale
Spezzatino di vitello
Patate all'olio
"Tutto biologico"

- * Sedanini all'olio e grana
- * Nasello in umido
- * Carote al vapore

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

- * Ravioli alla pomarola
- * Pecorino dolce *Toscano Dop*
- * Spinaci saltati

- * Pappa al pomodoro
- * Coscette di pollo arrosto
- * Insalata mista

Dal 28 al 2 Dicembre

- * Spaghetti alla pizzaiola
- * Mozzarelline
- * Piselli all'olio

"Unico piatto"
Scaloppina di maiale
Purè di patate
Dolce

**Festa della
TOSCANA**

- * Vellutata di lenticchie con pasta
- * Frittata di patate
- * Finocchi filangè

- * Passato di verdure con riso
- * Salsiccia e fagioli all'uccelletto

Dal 5 al 9 Dicembre

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

- * Risotto alla pomarola
- * Stracchino
- * Spinaci al sughetto

Tortellini in brodo vegetale
Arista agli aromi
Patate all'olio
"Chilometro toscano"

**Festa della
Immacolata**

**Chiusura
scuole**

2017

Dal 12 al 16 Dicembre

- * Caserecce alla pomarola
- * Prosciutto cotto A.Q
- * Insalata di stagione

- * Sedanini al pesto invernale
- * Bocconcini di tacchino al limone
- * Patate all'olio

- * Spaghetti alla pizzaiola
- * Mozzarella
- * Piselli alla fiorentina

"Unico piatto"
Spinaci al sughetto
Chioccioline al ragù

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

Dal 19 al 23 Dicembre

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

- * Fusilli al pomodoro e olive
- * Merluzzo dorato con spicchio di limone
- * Carote al forno

- * Farfalle all'olio e grana
- * Stracetti di pollo agli agrumi
- * Insalata mista

- * Risotto alla zucca gialla
- * Stracchino
- * Fagioli cannellini all'olio

Gnocchi in salsa rosa
Prosciutto crudo *Toscano Dop*
Bietole all'olio
"Chilometro toscano"

Dal 9 al 13 Gennaio

- * Spaghetti al ragù vegetale
- * Mozzarelline
- * Piselli all'olio

"Unico piatto"
Cotoletta impanata
con purè di patate
Dolce

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

- * Vellutata di lenticchie con pasta
- * Sformatino con ricotta e prosciutto cotto AQ
- * Finocchi filangè

- * Sedanini alla pomarola
- * Bocconcini di tacchino alle olive
- * Insalata ricca

Dal 16 al 20 Gennaio

- * Pennette al burro e grana
- * Fesa di tacchino al forno
- * Insalata di stagione

- * Risotto ai porri
- * Pecorino dolce *Toscano Dop*
- * Spinaci saltati

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

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

- * Vellutata di cannellini con farro
- * Sfogliatina valdostana
- * Finocchi filangè



Dal 23 al 27 Gennaio

Gnocchi in salsa rosa
Prosciutto crudo *Toscana Dop*
Spinaci saltati

"Chilometro toscano"

- * Pastina in brodo vegetale
- * Straccetti di pollo agli agrumi
- * Insalata di stagione

* Spaghetti al tonno

* Mozzarelline

* Piselli all'olio

"Unico Piatto"

Braciolina alla pistoiese
con purè di patate
Dolce

* Risotto al Grana *Padano Dop*

* Platessa alla mugnaia

* Carote julienne

Dal 30 al 3 Febbraio

Passato goloso con pasta
Sformatino
di ricotta e spinaci
Finocchi filangè

"Tutto biologico"

* Fusilli al ragu' vegetale

* Merluzzo dorato
con spicchio di limone

* Carote al forno

* Pappa al pomodoro

* Coscette di pollo arrosto

* Insalata ricca

* Risotto alla zucca gialla

* Pecorino dolce *Toscana Dop*

* Spinaci al sughetto

* Passato di verdure
con orzo

* Salsiccia e fagioli
all'uccelletto

Dal 6 al 10 Febbraio

* Risotto alla pomarola

* Platessa alla mugnaia

* Carote julienne

* Vellutata di ceci
con orzo

* Frittata di patate

* Spinaci saltati

"Unico piatto"

Finocchi gratinati al forno
Tortiglioni al ragu'

* Farfalle burro e salvia

* Bocconcini di tacchino
alle olive

* Insalata mista

* Spaghetti alla pizzaiola

* Mozzarelline

* Piselli alla fiorentina

Dal 13 al 17 Febbraio

Pastina in brodo vegetale
Spezzatino di vitello
Patate all'olio

"Tutto biologico"

* Fusilli all'olio e grana

* Nasello in umido

* Carote al forno

* Vellutata di cannellini
con farro

* Sfogliatina ricotta e
spinaci

* Finocchi filangè

* Risotto ai porri

* Stracchino

* Piselli alla fiorentina

* Sedanini al pesto invernale

* Straccetti di pollo
agli agrumi

* Insalata di stagione

Dal 20 al 24 Febbraio

Ravioli al burro e salvia
Caciotta pistoiese del Melo
Spinaci saltati

"Chilometro toscano"**"Unico Piatto"**

Scaloppina di maiale
con purè di patate

* Risotto alla zucca gialla

* Platessa alla mugnaia

* Carote julienne

* Vellutata di ceci con farro

* Sfogliatina alla valdostana

* Finocchi filangè

* Pappa al pomodoro

* Coscette di pollo arrosto

* Insalata ricca

Dal 27 al 3 Marzo

* Sedanini in salsa rosa

* Fesa di tacchino al forno

* Insalata di stagione

* Pennette alla pomarola

* Mozzarelline

* Piselli alla fiorentina

Passato di verdure con riso
Salsiccia e
fagioli all'uccelletto

"Chilometro toscano"

* Farfalle alla marinara

* Merluzzo dorato
con spicchio di limone

* Carote al forno

* Vellutata di cannellini
con orzo

* Frittata di patate

* Finocchi filangè

Dal 6 al 10 Marzo

* Passato goloso con pasta

* Arista agli aromi

* Piselli all'olio

* Fusilli al pesto invernale

* Bocconcini di tacchino
al limone

* Insalata mista

* Spaghetti alla pizzaiola

* Pecorino dolce *Toscana Dop*

* Spinaci all'olio

"Unico piatto"

Finocchi gratinati al forno
Chioccioline al ragu'
Dolce

* Risotto all'olio e grana

* Platessa alla mugnaia

* Carote julienne

Dal 13 al 17 Marzo

* Tortellini in brodo vegetale

* Sformatino con ricotta
e prosciutto cotto AQ

* Finocchi filangè

* Penne alla marinara

* Nasello in umido

* Carote al forno

* Sedanini all'olio e Grana

* Fesa di tacchino al forno

* Insalata di stagione

* Risotto alla pomarola

* Mozzarelline

* Piselli alla fiorentina

Passato di verdure
con pasta
Spezzatino di vitello
Spinaci saltati

"Tutto biologico"



Dal 20 al 24 Marzo

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

- * Vellutata di lenticchie con pasta
- * Sfogliatina valdostana
- * Finocchi filangè

"Unico piatto"
Piselli all'olio
Tortiglioni al ragù

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

- * Spaghetti alla pizzaiola
- * Stracchino
- * Spinaci saltati

Dal 27 al 31 Marzo

Passato goloso con pasta
Arista agli aromi
Insalata di stagione
"Tutto biologico"

- * Chioccioline al ragù vegetale
- * Merluzzo dorato con spicchio di limone
- * Carote al forno

- * Vellutata di ceci con farro
- * Frittata di patate
- * Finocchi filangè

- * Risotto ai porri
- * Mozzarelline
- * Fagioli all'olio

- * Fusilli in salsa rosa
- * Coscette di pollo arrosto
- * Insalata ricca

Dal 3 all' 7 Aprile

- * Spaghetti al pomodoro e olive
- * Ricotta
- * Piselli alla fiorentina

"Unico Piatto"
Cotoletta impanata con purè di patate
Dolce

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

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

Passato di verdure con riso
Fettina di maiale agli agrumi
Spinaci saltati
"Chilometro toscano"

Dal 10 al 14 Aprile

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

- * Risotto ai porri
- * Mozzarelline
- * Spinaci al sughetto

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

Vacanze di Pasqua

Vacanze di Pasqua

Dal 17 al 21 Aprile

Lunedì dell'Angelo

Vacanze di Pasqua

- * Pennette burro
- * Sformatino con ricotta e prosciutto cotto AQ
- * Finocchi filangè

Spaghetti alla pizzaiola
Caciotta pistoiese del Melo
Spinaci saltati
"Chilometro toscano"

Passato di verdure con pasta
Fettina di maiale al limone
Patate arrosto
"Tutto biologico"

Dal 24 al 28 Aprile

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

Festa della Liberazione

- * Tortellini in brodo vegetale
- * Arista agli aromi
- * Spinaci al sughetto

"Unico piatto"
Fagiolini all'olio
Chioccioline al ragù

- * Penne al pomodoro e olive
- * Mozzarelline
- * Piselli all'olio

Dal 1 al 5 Maggio

Festa del Lavoro

- * Sedanini al pesto genovese
- * Tonno all'olio
- * Insalata primavera

- * Vellutata di cannellini con farro
- * Frittata di patate
- * Finocchi filangè

- * Risotto alla pomarola
- * Stracchino
- * Spinaci saltati

- * Fusilli ragù vegetale
- * Bocconcini di tacchino al limone
- * Carote al forno

Dal 8 al 12 Maggio

- * Spaghetti al tonno
- * Mozzarelline
- * Piselli all'olio

Passato di verdure con farro
Fettina di maiale al limone
Patate arrosto
"Chilometro toscano"

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

- * Vellutata di lenticchie con orzo
- * Sfogliatina con ricotta e prosciutto cotto AQ
- * Spinaci all'olio

"Unico Piatto"
Fagiolini e pomodorini
Tortiglioni al ragù



Dal 15 al 19 Maggio

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

- * Risotto alla pomarola
- * Stracchino
- * Pomodori all'olio

Passato di verdure con pasta
Arista agli aromi
Spinaci saltati
"Tutto biologico"

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

- * Vellutata di cannellini con pasta
- * Sfogliatina alla valdostana
- * Finocchi filangè

Dal 22 al 26 Maggio

- * Gnocchi al pesto genovese
- * Prosciutto crudo *Toscana Dop* e melone

- * Penne alla ricotta e pomodoro
- * Stracetti di pollo agli agrumi
- * Insalata primavera

- * Spaghetti al pomodoro e olive
- * Mozzarelline
- * Piselli alla fiorentina

"Unico piatto"
Scaloppina di maiale con purè di patate
Dolce

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

Dal 29 al 2 Giugno

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

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

- * Sedanini al burro
- * Bocconcini di tacchino alle olive
- * Insalata mista

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

Festa della Repubblica

Dal 5 al 9 Giugno

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

- * Passato di verdure con pasta
- * Sfogliatina con ricotta e prosciutto cotto AQ
- * Spinaci saltati

"Unico piatto"
Fagiolini all'olio
Chioccioline al ragù

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

- * Spaghetti in salsa rosa
 - * Mozzarelline
 - * Pomodori all'olio
- Scuola Primaria uscita alle 12,30**

Dal 12 al 16 Giugno

Pastina in brodo vegetale
Arista agli aromi
Patate arrosto
"Tutto biologico"

- * Penne al ragù vegetale
- * Merluzzo dorato con spicchio di limone
- * Carote al forno

- * Vellutata di cannellini con farro
- * Sfogliatina alla valdostana
- * Piselli all'olio

- * Risotto alla pomarola
- * Tonno all'olio
- * Fagioli cannellini

- * Fusilli olio e grana
- * Coscette di pollo arrosto
- * Insalata primavera

Dal 19 al 23 Giugno

- * Spaghetti al tonno
- * Stracchino
- * Pomodori e cetrioli all'olio

"Unico piatto"
Cotoletta impanata
Purè di patate
Dolce

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

- * Vellutata di lenticchie con pasta
- * Sfogliatina con ricotta e prosciutto cotto AQ
- * Fagiolini all'olio

- * Sedanini alla pizzaiola
- * Stracetti di pollo al limone
- * Insalata di stagione

Dal 26 al 30 Giugno

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

- * Fusilli al pesto genovese
- * Mozzarelline
- * Piselli alla fiorentina

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

- * Farfalle alla marinara
- * Nasello dorato con spicchio di limone
- * Patate all'olio

Scuola dell'Infanzia, uscita alle 12,30

VACANZE ESTIVE



Per le scuole Primarie "C'è del buono per merenda !" A.s. 2016/2017

Il Progetto, attivo ormai dal 2010, 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, questa 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.



	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. 2016/2017

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 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	Yogurt	Biscotto	Frutta	Schiacciata
Infanzia di Via Cino	Pizza	Yogurt	Biscotto	Frutta	Schiacciata
Infanzia di Santonuovo	Pizza	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

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

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 rappresentante 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).

La nuova Commissione Mensa

Nel Novembre 2016 sarà ricostituita la Commissione Mensa che resterà in carica per i prossimi due anni, secondo le modalità del "Regolamento composizione e funzionamento Commissione Mensa" come da Del.C.C n.122 del 29/10/2008.

I nominativi dei genitori e degli insegnanti referenti per ogni plesso saranno pubblicati sul sito del Comune dopo la loro nuova nomina.



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:

<p>Pesto invernale Ingredienti Cavolo nero o broccoli, olio, pecorino toscano, Grana, pinoli, mandorle, aglio e sale</p> <p>Allergeni: 3 7 8</p>	<p>significa che la preparazione contiene gli allergeni 3 dell'uovo (isozima presente nel grana), 7 del formaggio e 8 della frutta a guscio</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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 vidimata 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.



Ricettario con gli ingredienti ed i possibili allergeni

Condimenti per primi piatti

Pizzaiola
 Ingredienti
 Polpa di pomodoro, origano, olio e sale

Allergeni: -

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

Allergeni: 7 | 9 | 11

Olio e Grana
 Ingredienti
 Olio extra vergine di oliva, Grana padano Dop

Allergeni: 3 | 7

Tonno
 Ingredienti
 Polpa di pomodoro, Tonno, aglio, prezzemolo, olio e sale

Allergeni: 4

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

Allergeni: 9

Marinara
 Ingredienti
 Polpa di pomodoro, 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, olio e sale

Allergeni: 9

Pesto genovese
 Ingredienti del preparato confezionato
 Basilico genovese Dop, olio e.v.o., olio di semi di girasole, pinoli, anacardi, Grana padano, Pecorino romano, aglio, sale

Allergeni: 5 | 6 | 7 | 8 | 11 | 13

Crema di zucchini
 Ingredienti
 Zucchini, cipolla, basilico, olio e sale

Allergeni: -

Ricotta e pomodoro
 Ingredienti
 Pomodori pelati, ricotta, carota, sedano, cipolla, olio e sale

Allergeni: 7 | 9

Pesto invernale
 Ingredienti
 Broccoli, cavolo nero, olio, pecorino toscano, Grana, pinoli, mandorle, aglio e sale

Allergeni: 3 | 7 | 8

Burro e salvia
 Ingredienti
 Burro, salvia

Allergeni: 7

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

Allergeni: 9

Condimenti per risotti e orzo

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

Allergeni: 9

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

Allergeni: 9

Grana 187
 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, olio e sale

Allergeni: 9

Minestre al cucchiaino

Minestrone o Passato di verdure
 Ingredienti
 Carota, sedano, zucchine (se stagione), bietola, cavolo, patate, cipolla, pomodori pelati, olio e sale

Allergeni: 9

Brodo vegetale
 Ingredienti
 Carota, sedano, cipolla, patata, pomodori pelati, sale

Allergeni: 9

Passato goloso
 Ingredienti
 Carote, patate, cipolla, 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

Polenta al ragù
 Ingredienti
 Farina di mais, Carne macinata di vitello, carota, sedano, cipolla, concentrato e polpa 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, polpa di pomodoro, brodo vegetale, cipolla, aglio, basilico, olio e sale

Allergeni: 9 | 11

Pasta alimentare e cereali per primi piatti

Pasta di semola di grano duro biologica

Allergeni: 1 | 3

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

Riso

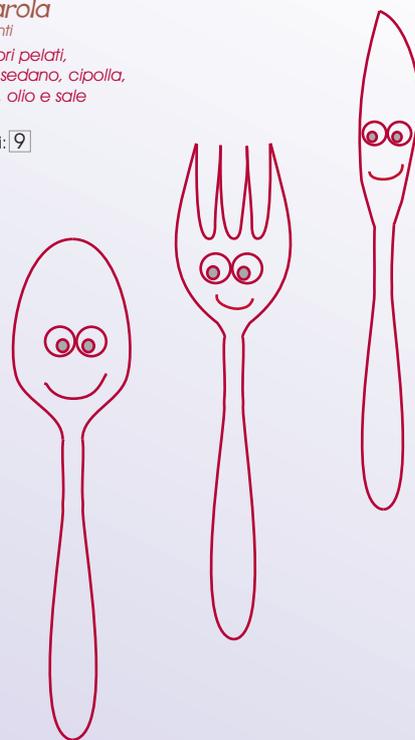
Allergeni: -

Farro

Allergeni: 1 | 5 | 8 | 11 | 6

Orzo

Allergeni: 1 | 5 | 8 | 11 | 13 | 6



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, 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, brodo vegetale, salvia, rosmarino, aglio, olio e sale

Allergeni: 9

Spezzatino di vitello

Ingredienti
Carne di vitello, cipolla, carota, sedano, passata di pomodoro, 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 pistoiese

Ingredienti
Arista, passata di pomodoro, pangrattato, capperi, olio e sale

Allergeni: 1

Salsiccia di suino al forno

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

Allergeni: -

Scaloppina di maiale al limone

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

Allergeni: 1

Prosciutto cotto Alta Qualità

Ingredienti
Carne di suino, aromi naturali, sale

Allergeni: -

Arista agli aromi toscani

Ingredienti
Arista, brodo vegetale, rosmarino, salvia, sale, aglio, olio

Allergeni: 9

Fettina di maiale agli agrumi

Ingredienti
Arista di maiale, limone, arancia, olio e sale

Allergeni: -

Cotoletta impanata

Ingredienti
Arista di maiale, pangrattato, uovo, olio di semi e sale

Allergeni: 1 3 5

Prosciutto crudo Toscano Dop

Ingredienti
Coscia di suino, aromi naturali, sale e pepe

Allergeni: -

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

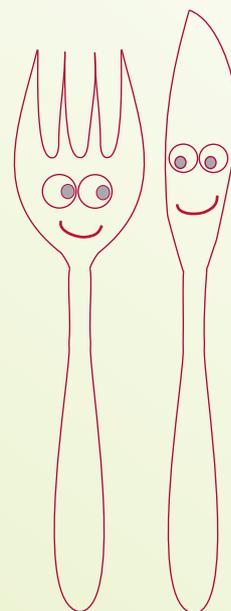
Ingredienti
Merluzzo o Nasello surgelato, pangrattato, olio di semi di arachidi, sale

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, latte, prosciutto cotto AQ, olio e sale

Allergeni: 1 3 7

Frittata di patate

Ingredienti
Uova, Grana dop, patate surgelate, olio e sale

Allergeni: 3 7

Sformatino con ricotta e spinaci

Ingredienti
Uova, spinaci, ricotta, latte, Grana dop, pangrattato, olio e sale

Allergeni: 1 3 7

Sfogliatina alla valdostana

Ingredienti
Pasta sfoglia preparata, prosciutto cotto AQ, asiago Dop

Allergeni: 1 3 6 7

Sfogliatina con ricotta e Prosciutto cotto AQ

Ingredienti
Pasta sfoglia preparata, uovo, latte, ricotta, prosciutto cotto AQ, Grana, sale

Allergeni: 1 3 6 7

Sfogliatina con ricotta e spinaci

Ingredienti
Pasta sfoglia preparata, uovo, ricotta, latte, spinaci surgelati, Grana, sale

Allergeni: 1 3 6 7

Formaggi

Pecorino toscano Dop

Ingredienti
Latte di pecora, caglio, sale

Allergeni: 7

Stracchino

Ingredienti
Latte vaccino pastorizzato, sale

Allergeni: 7

Mozzarelline

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

Allergeni: 7

Caciotta toscana di Cortigliano

Ingredienti
Latte vaccino, sale

Allergeni: 7

Ricotta vaccina

Ingredienti
Siero di latte bovino

Allergeni: 7



Contorni al secondo piatto

Bietola o Spinaci saltati

Ingredienti

Bietola o spinaci, aglio, olio e sale

Allergeni: [-]

Spinaci o bietola "al sughetto"

Ingredienti

Spinacio bietola, polpa di pomodoro, aglio, olio e sale

Allergeni: [-]

Fagiolini all'olio o al pomodoro

Ingredienti

Fagiolini, polpa di pomodoro (se al pomodoro) olio e sale

Allergeni: [-]

Carote saltate o al forno

Ingredienti

Carote, aglio, prezzemolo, olio e sale

Allergeni: [-]

Finocchi gratinati

Ingredienti

Finocchi, latte, farina, Grana olio e sale

Allergeni: [3] [7]

Piselli all'olio o alla fiorentina

Ingredienti

Piselli, cipolla, prosciutto cotto A.Q. o crudo Dop (se "alla fiorentina") aglio, olio e sale

Allergeni: [-]

Purè di patate

Ingredienti

Patate, latte, burro, sale

Allergeni: [7]

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: [-]

Fagioli all'olio

Ingredienti

Fagioli lessati, olio e sale

Allergeni: [3] [7]

Insalata capricciosa

Ingredienti

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

Allergeni: [9]

Insalata primavera

Ingredienti

Insalata verde, carote, pomodori ravanelli, olio e sale

Allergeni: [-]

Insalata di stagione

Ingredienti

Insalata verde mista, olio e sale

Allergeni: [-]

Insalata ricca

Ingredienti

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

Allergeni: [-]

Fagioli all'uccelletto

Ingredienti

Fagioli lessati, rosmarino, salvia passata di pomodoro olio e sale

Allergeni: [1] [5] [6] [8] [11]

Dolci

Crostata

Ingredienti

Farina, uova, burro, marmellata, zucchero, lievito

Allergeni: [1] [3] [7]

Schiacciata fiorentina

Ingredienti

Farina, uova, zucchero, lievito olio

Allergeni: [1] [3]

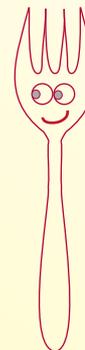


Tabella degli allergeni (Regolamento CEE 1169/2011)

- 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 acqù (*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.

Prodotti alimentari di qualità

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**, la carne è 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 "IGP toscano - sottozona Montalbano"**

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**.

Gli alimenti utilizzati per i menù **"Tutto biologico"** sono tutti di produzione biologica richiesti agli abituali fornitori ed in parte forniti in collaborazione con il Gruppo Acquisto Solidale La Gramigna da aziende bio a **filiera corta regionale**; il pane biologico è fornito dai forni Giuntini e Cioni di Quarrata

Tutte le **schede tecniche** delle specifiche dei prodotti alimentari sono disponibili presso il Servizio 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

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

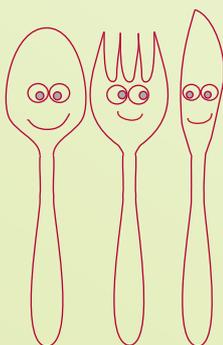
informazione su iscrizioni, Isee, presenze a mensa, bollettazione e pagamenti;

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>