

Menù Ristorazione Scolastica a.s. 2011/2012

	Dal 14 al 16 Settembre	Dal 19 al 23 Settembre	Dal 26 al 30 Settembre	Dal 3 al 7 Ottobre
Lunedì	Vacanza	* Scarpette con ricotta * Merluzzo croccante con spicchio di limone * Finocchi al vapore	* Chiocciolle al tonno * Stracchino * Carote filangè al limone	* Cavatappi al pesto genovese * Arista arrosto * Pomodori all'olio e basilico
Martedì	Vacanza	* Pennette al pomodoro basilico * Roast Beef al latte * Pomodori e rucola	* Crema di lenticchie con quadrucci * Coniglio del buongustaio * Patate al forno	* Maccheroncini all'olio * Sfiogliafina con ricotta e spinaci * Insalata di fagiolini e pomodori
Mercoledì	* Risotto alla zucca gialla * Fesa di tacchino al forno * Fagiolini al vapore	* Gnocchi al pesto genovese * Prosciutto crudo e melone * Insalata di stagione all'aceto rosso	* Rigatoni/stortini al ragù * Sformato di ricotta e verdure al forno * Piselli in brasiera	* Tacconi alla pizzaioia * Nasello croccante con spicchio limone * Insalata mista
Giovedì	* Spaghetti integrali al pomodoro Pizza per sc. Infanzia * Mozzarella * Pomodori e cetrioli basilico e aceto bianco	* Vellutata di cannellini con pasta * Bocconcini di tacchino agli aromi toscani * Bietola saltata	* Farfalle tricolore alla pomarola * Salmone ai capperi * Spinaci con olio e limone	* Vellutata di borlotti con farro * Fesa di tacchino al latte * Zucchine arrosto
Venerdì	* Conchiglie al ragù vegetale * Scaloppina di maiale al limone * Verdurine filangè	* Risotto alla parmigiana * Omlette al prosciutto cotto * Insalata capricciosa all'aceto balsamico	* Penne integrali con fonduta e grana * Prosciutto arrosto * Insalata e pomodori all'aceto balsamico	* Spaghetti /Pennette al pomodoro * Caciotta toscana del Melo * Verdure julienne Menù a Chilometro Zero

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

Menù Ristorazione Scolastica a.s. 2011/2012

	Dal 10 al 14 Ottobre	Dal 17 al 21 Ottobre	Dal 24 al 28 Ottobre	Dal 31 al 4 Novembre
Lunedì	* Gnocchi con ricotta e pomodoro * Tonno * Insalate miste all'aceto balsamico	* Crema di lenticchie con riso * Coniglio del ghiottone * Fagiolini aglio e olio	* Tortellini in brodo vegetale * Platessa alla mugnaia con spicchio di limone * Zucchine trifolate	Vacanza
Martedì	* Minestrone di verdure con cannellini e pasta * Fesa di tacchino al rosmarino e salvia * Peperoni alla pizzaioia	* Farfalle integrali alla pomarola * Nasello dorato con spicchio di limone * Melanzane e pomodorini al forno	* Risotto alla zucca gialla * Spezzatino di vitello * Patate	Vacanza
Mercoledì	* Polenta all'olio o al pomodoro * Braciolina di maiale alla pistoiese * Bietole al limone	* Passato di verdure con orzo * Coscette di pollo al forno * Verdurine fini fini	* Nocciole al ragù * Ricotta * Insalata mista all'aceto balsamico	* Risotto al pomodoro * Frittata ai porri con formaggio * Cavolfiore in umido
Giovedì	* Fusilli burro e salvia * Omlette della cuoca * Pomodori e cetrioli all'aceto bianco	* Risotto seppie e piselli (Pizza x Scuola Infanzia) * Pecorino Toscano DOP * Insalata di finocchi e pomodori	* Vellutata di ceci con pasta * Bocconcini di pollo al limone * Melanzane al forno con origano	* Minestra di pane toscana * Fesa di tacchino al rosmarino * Insalata mista all'aceto balsamico
Venerdì	* Risotto dell'ortolano * Prosciutto crudo toscano DOP * Insalata capricciosa con mais	* Fusilli al ragù vegetale * Frittata di zucchine e fiori * Rondelle di carote saltate Menù a Chilometro Zero	* Farfalle tricolore al salmone * Sformato al prosciutto cotto * Fagiolini all'olio	* Scarpette alla pomarola * Merluzzo dorato con spicchio di limone * Carote filangè

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

Menù Ristorazione Scolastica a.s. 2011/2012

	Dal 7 al 11 Novembre	Dal 14 al 18 Novembre	Dal 21 al 25 Novembre	Dal 28 al 2 Dicembre
Lunedì	* Fusilli al ragù vegetale Pizza per sc. Infanzia * Prosciutto cotto AQ * Insalata di finocchi	* Passato di verdure con farro * Ricotta toscana * Insalata capricciosa con mais	* Mezze penne al pomodoro * Merluzzo croccante con spicchio di limone * Piselli alla fiorentina	* Risotto dell'ortolano * Frittata di porri e formaggio * Insalata mista al limone
Martedì	* Polenta all'olio o al pomodoro * Coscette di pollo arrosto * Cubetti di carote saltate	* Fusilli all'olio * Platessa alla mugnaia con spicchio di limone * Misto di verdure al vapore	* Vellutata di borlotti con pasta * Braciolina alla pistoiese * Carote e finocchi julienne al limone Menù "Tavola Toscana"	* Ravioli di ricotta e spinaci al burro e salvia * Fesa di tacchino al forno * Broccoli saltati aglio e olio
Mercoledì	* Passato goloso con orzo perlato * Salmone ai capperi * Insalata capricciosa al limone	* Crema di lenticchie con riso * Bocconcini di tacchino alle olive * Bietole al "sughetto"	* Risotto ai porri * Pecorino Toscano DOP * Spinaci saltati alla salvia	* Passato di verdure con pasta * Palombo in umido * Carote saltate
Giovedì	* Risotto alla zucca gialla * Sformato con ricotta e cavolfiore * Spinaci saltati	* Spaghetti integrali al tonno * Arita al rosmarino e salvia * Verza e carote al profumo di alloro	* Chiocciolle con fonduta al grana * Omlette della cuoca * Barbe rosse all'olio e Insalata di stagione all'aceto balsamico	* Vellutata di ceci con pasta * Bocconcini di pollo alla cacciatora * Fagiolini all'olio
Venerdì	* Vellutata di ceci con pasta * Brastato di vitello * Broccoli al vapore Menù "Tavola Toscana"	* Gnocchi al ragù * Sfiogliafina con ricotta e spinaci * Insalata mista di stagione	* Tortellini in brodo vegetale * Coniglio del buongustaio * Cuori di carciofo al forno	* Spaghetti integrali al ragù vegetale * Prosciutto cotto AQ * Insalata fine fine all'aceto balsamico

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

Menù Ristorazione Scolastica a.s. 2011/2012

	Dal 5 al 9 Dicembre	Dal 12 al 16 Dicembre	Dal 19 al 22 Dicembre	Dal 9 al 13 Gennaio 2012
Lunedì	* Caserecce alla pomarola * Formaggio Brusco del Melo * Finocchi in brasiera Menù a Chilometro Zero	* Farfalle tricolore al salmone * Spezzatino di vitello * Cavolfiore al vapore	* Polenta al pomodoro all'olio * Fesa di tacchino agli agrumi * Carote e finocchi julienne	* Spaghetti integrali al tonno e olive * Pecorino toscano DOP * Insalata mista all'aceto balsamico
Martedì	* Paccheri alla parmigiana * Merluzzo croccante con spicchio di limone * Piselli in brasiera	* Passato di fagioli con pasta * Omlette al formaggio * Spinaci saltati alla salvia	* Chiocciolle con fonduta al grana * Coniglio del ghiottone * Piselli alla salvia	* Passato di verdure con pasta * Salsiccia magra * Fagioli all'uccelletto Menù "Tavola Toscana"
Mercoledì	* Riso in brodo di carne * Roast beef alla salvia * Insalata mista all'aceto balsamico	* Sedanini al ragù * Grana padano DOP * Barbe rosse all'olio e insalata capricciosa all'aceto balsamico	* Crema di lenticchie con pasta * Palombo al forno con spicchio di limone * Bietola all'olio	* Polenta all'olio o al pomodoro * Scaloppina di tacchino alla salvia * Cuori di carciofo al forno
Giovedì	Festa dell'Immacolata	* Spaghetti alla pomarola * Braciolina di maiale alla pistoiese * Pure di patate Menù "Tavola Toscana"	* Risotto ai cuori di carciofo * Prosciutto crudo toscano DOP * Insalata fine fine	* Risotto con seppie e piselli * Omlette al formaggio * Fagioli all'olio
Venerdì	Vacanza	* Fiocchini in brodo vegetale * Platessa alla mugnaia con spicchio di limone * Finocchi e verza filangè all'aceto rosso	Vacanze di Natale dal 23 Dicembre all'8 Gennaio	* Vellutata di ceci con pasta * Merluzzo dorato con spicchio di limone * Insalata capricciosa all'aceto rosso

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

Menù Ristorazione Scolastica a.s. 2011/2012

	Dal 16 al 20 Gennaio	Dal 23 al 27 Gennaio	Dal 30 al 3 Febbraio	Dal 6 al 10 Febbraio
Lunedì	* Risotto ai porri * Prosciutto crudo toscano DOP * Bietola all'olio	* Crema di lenticchie con farro * Coniglio del ghiottone * Patate al vapore	* Scarpette al pomodoro Pizza per sc. Infanzia * Omlette al formaggio * Carote e piselli alla salvia	* Conchiglie/Alfabeti con brodo vegetale * Merluzzo croccante con spicchio limone * Bietola all'olio
Martedì	* Vellutata di fagioli cannellini con pasta * Coscette di pollo arrosto * Insalata di stagione all'aceto balsamico	* Penne integrali al ragù vegetale * Salmone ai capperi * Carote filangè all'aceto balsamico	* Risotto alla parmigiana * Fesa di tacchino appetitosa * Purè di patate	* Pappa al pomodoro * Arita al forno * Insalata mista fine fine all'aceto bianco
Mercoledì	* Conchiglie al ragù * Platessa alla mugnaia con spicchio di limone * Finocchi in brasiera	* Gnocchi al pomodoro * Sformato con uova cavolfiore e formaggio * Piselli in brasiera	* Passato goloso con orzo perlato * Salsiccia magra * Fagioli all'uccelletto	* Paccheri/Mezze penne al tonno e olive * Sformato con spinaci uova e formaggio * Piselli in brasiera
Giovedì	* Minestra di pane toscana * Arita al forno * Verdurine filangè all'aceto bianco	* Fiocchini in brodo vegetale * Bocconcini di pollo agli agrumi * Insalata capricciosa con mais	* Farfalle integrali alla pizzaioia * Nasello dorato con spicchio di limone * Broccoli all'aglio e olio	* Passato di verdure con cannellini e riso * Spezzatino di tacchino * Misto di verdure arrosto
Venerdì	* Farfalle tricolore all'olio * Sfiogliafina con ricotta e prosciutto cotto * Carote saltate	* Rigatoni con ricotta * Braciolina di maiale alla pistoiese * Verza all'aceto balsamico Menù "Tavola Toscana"	* Vellutata di ceci con pasta * Bocconcini di pollo al limone * Spinaci saltati	* Sedanini al ragù vegetale * Caciotta pistoiese del Melo * Insalata capricciosa all'aceto rosso Menù a Chilometro Zero

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

Menù Ristorazione Scolastica a.s. 2011/2012

	Dal 13 al 17 Febbraio	Dal 20 al 24 Febbraio	Dal 27 Feb al 2 Marzo	Dal 5 al 9 Marzo
Lunedì	* Vellutata di piselli con riso * Bocconcini di tacchino al rosmarino * Finocchi in brasiera	* Ravioli burro e salvia * Prosciutto arrosto * Carote filangè all'aceto balsamico	* Creste alla pizzaioia * Stracchino * Verdurine filangè all'aceto balsamico	* Farfalle tricolore con fonduta e grana Pizza per sc. infanzia * Prosciutto arrosto * Insalata capricciosa con mais
Martedì	* Farfalle tricolore alla marinara * Tonno * Insalata mista e ceci all'olio	* Vellutata di lenticchie con pasta * Coscette di pollo arrosto * Verza e carote stufate	* Risotto ai porri * Spiedini di carni miste / Arrostito per sc. Infanzia * Pure di patate Menù "Tavola Toscana"	* Crema di cannellini con riso * Arita con rosmarino e salvia * Piselli e carote in brasiera
Mercoledì	* Tortellini in brodo vegetale * Coniglio del buongustaio * Verdurine filangè	* Conchigliotti al ragù * Salmone ai capperi * Fagiolini aglio e olio	* Minestrone / Passato di verdure con fagioli e farro * Sfiogliafina di asparagi * Insalata mista fine fine	* Farfalle all'olio * Frittata di cipolle * Insalata di stagione Menù a Chilometro Zero
Giovedì	* Polenta al pomodoro all'olio * Braciolina alla pistoiese * Cuori di carciofo al vapore	* Spaghetti al pomodoro * Sfiogliafina con ricotta e spinaci * Insalata mista fine fine	* Tortellini in brodo vegetale * Scaloppina di maiale alla salvia * Piselli alla fiorentina	* Reginelle/Spaghetti al ragù * Merluzzo in umido * Finocchi al vapore
Venerdì	* Gnocchi in salsa rosa * Frittata ai porri e formaggio * Insalata di stagione all'aceto balsamico	* Filini in brodo vegetale * Scaloppina di tacchino alla salvia * Misto di verdure al forno	* Penne integrali alla pomarola ed olive * Nasello dorato con spicchio di limone * Finocchi in brasiera	* Passato di verdure con orzo * Sformato di ricotta e prosciutto cotto * Spinaci all'olio e limone

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

Menù Ristorazione Scolastica a.s. 2011/2012

	Dal 12 al 16 Marzo	Dal 19 al 23 Marzo	Dal 26 al 30 Marzo	Dal 2 al 6 Aprile
Lunedì	* Vellutata di lenticchie con riso * Coniglio del Ghiottone * Patate al forno	* Polenta pomodoro o all'olio * Arista al forno * Bietola saltata	* Risotto agli asparagi * Merluzzo croccante con spicchio limone * Insalata primavera all'aceto balsamico	* Vellutata di piselli con orzo * Prosciutto cotto AQ * Zucchine al vapore con olio e limone
Martedì	* Gnocchi con ricotta e carote * Salmone ai capperi * Insalata mista all'aceto balsamico	* Paccheri al tonno * Omlette al formaggio * Fagiolini aglio e olio	* Conchiglie all'olio e grana * Roast beef al latte * Piselli e carote all'olio e salvia	* Ravioli al pomodoro * Cosette di pollo arrosto * Fagiolini aglio e olio
Mercoledì	* Spaghetti integrali alla pomarola * Fettina di tacchino alla salvia * Cuori di carciofo all'olio e limone	* Cavatappi al ragù vegetale * Platessa alla mugnaia con spicchio di limone * Insalata mista con ravanelli all'aceto	* Passato di verdure con farro * Fettina di tacchino alla salvia * Spinaci saltati	* Farfalle tricolore al salmone e olio * Mozzarelline * Insalata fine fine all'aceto balsamico
Giovedì	* Risotto agli asparagi * Mozzarelline * Rondelle carote al prezzemolo in brasiera	* Passato di ceci con pasta * Fesa di tacchino al rosmarino * Patate arrosto	* Spaghetti al pomodoro e basilico * Ricotta del Melo * Carote e finocchi filangè al limone Menù a Chilometro Zero	Vacanze di Pasqua
Venerdì	* Conchiglie in brodo vegetale * Scaloppine di vitello al limone * Cavolfiore al vapore all'olio	* Risotto al pomodoro * Pecorino Toscano DOP * Carote e sedano fine fine al limone	* Crema di lenticchie con pasta * Frittata "della cuoca" * Bietola saltata	Vacanza

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

Menù Ristorazione Scolastica a.s. 2011/2012

	Dal 9 al 13 Aprile	Dal 16 al 20 Aprile	Dal 23 al 27 Aprile	Dal 30 al 4 Maggio
Lunedì	Vacanza	* Mezzi pennoni lisci al pomodoro e olive * Frittata di zucchini con fiori e mozzarella * Insalata capricciosa	* Fusilli al pesto alla genovese * Fesa di tacchino appetitosa * Melanzane grigliate e pomodorini	Vacanza
Martedì	Vacanza	* Minestrone/ Passato di verdure con pasta * Fettina di maiale alla pizzaioia * Patate arrosto	* Pennette alla marinara * Merluzzo dorato con spicchio di limone * Dadolata di zucchini al vapore con olio	Festa del Lavoro
Mercoledì	* Risotto agli asparagi * Spiedini di carni * Arrostito per l'infanzia * Insalata di stagione con rucola Menù "Tavola Toscana"	* Chiocciolle alla pomarola * Nasello croccante con spicchio di limone * Finocchi e carote filangè	Festa della Liberazione	* Spaghetti integrali al ragù vegetale * Mozzarelline * Insalata di pomodori e cetrioli
Giovedì	* Casarecce al pesto alla genovese * Tonno * Cuori all'olio e Insalata capricciosa	* Riso in brodo di carne alla genovese * Scloppina di tacchino agli agrumi * Fagioli all'olio e Insalata capricciosa	* Rigatoni all'olio e grana * Sfogliatina con ricotta e prosciutto * Insalata mista all'aceto balsamico	* Vellutata di cannellini con pasta * Scaloppina di maiale al limone * Patate al forno
Venerdì	* Polenta all'olio o al pomodoro * Fesa di tacchino agli agrumi * Finocchi al gratin	* Cavatappi con ricotta e crema di carote * Platessa alla mugnaia con spicchio di limone * Spinaci in brasiera	* Risotto agli asparagi * Coniglio del buongustaio con pomodoro e basilico * Fagiolini al vapore	* Mezzepenne al pomodoro e basilico * Omlette al formaggio e prosciutto cotto * Bietola saltata all'olio

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

CITTA' DI QUARRATA

Ristorazione scolastica
anno scolastico 2011/2012
Scuole dell'infanzia, Primarie e Secondarie I° grado
settembre/giugno

Informazioni
Istruzione Tel. 0573 771426 - 771451
www.comune.quarrata.pistoia.it - istruzione@comune.quarrata.pistoia.it

Menù Ristorazione Scolastica a.s. 2011/2012

	Dal 7 al 11 Maggio	Dal 14 al 18 Maggio	Dal 21 al 25 Maggio	Dal 28 al 1 Giugno
Lunedì	* Ravioli in salsa rosa * Tonno * Insalata capricciosa con mais	* Spaghetti al pomodoro e basilico * Ricotta * Carote filangè al limone	* Cavatappi ai peperoni * Arista al rosmarino * Zucchine in brasiera Menù "Tavola Toscana"	* Conchigliotti alla pizzaioia * Pecorino toscano DOP * Insalata capricciosa con mais
Martedì	* Passato di verdure con pasta * Cosette di pollo al forno * Pomodori all'olio e basilico	* Farfalle integrali al burro e salvia * Bocconcini di tacchino al rosmarino * Piselli in brasiera	* Nocciole al ragù vegetale * Mozzarelline * Pomodori e cetrioli al basilico	* Vellutata di piselli al basilico con pasta * Fettina di tacchino al latte * Zucchine saltate
Mercoledì	* Farfalle al ragù vegetale * Prosciutto crudo toscano DOP * Insalata mista Menù a Chilometro Zero	* Risotto primavera * Frittata di zucchini e mozzarella * Peperoni saltati	* Vellutata di borlotti con riso * Scaloppina di tacchino al limone * Insalata mista con fagioli	* Creste con ricotta e pomodoro * Platessa alla mugnaia con spicchio limone * Fagiolini e pomodori all'olio e basilico
Giovedì	* Riso freddo della cuoca Riso all'olio e grana per sc. Infanzia * Fettine di arista sfiziose * Fagiolini al vapore con olio e basilico	* Sedanini al pesto alla genovese * Prosciutto arrosto * Fagioli all'olio e insalata mista all'aceto balsamico	* Penne integrali con pomodoro fresco e basilico * Palombo al forno con spicchio di limone * Bietola all'olio	* Risotto alla parmigiana * Prosciutto crudo toscano DOP * Insalata con cetrioli all'aceto balsamico
Venerdì	* Casarecce al salmone * Pizza per sc. Infanzia * Pecorino toscano DOP * Verdurine fini fini	* Crema di lenticchie con pasta * Nasello in umido * Dadini di patate al vapore	* Farfalle tricolore all'olio e grana * Sfogliatina con ricotta e spinaci * Carote filangè al limone	* Penne integrali alle zucchini * Cosette di pollo al forno * Insalata di pomodori

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

Menù Ristorazione Scolastica a.s. 2011/2012

	Dal 4 all'8 Giugno	Dall'11 al 15 Giugno	Dal 18 al 22 Giugno	Dal 25 al 29 Giugno
Lunedì	* Spaghetti alla marinara * Nasello in umido * Insalata di patate	* Farfalle tricolore con pomodori e olive * Fesa di tacchino alla salvia * Pomodori al basilico	* Creste all'olio * Uova al pomodoro * Dadini di zucchini al vapore on olio e limone	* Pizza margherita * Pecorino toscano DOP * Insalata capricciosa con mais
Martedì	* Casarecce al pomodoro e basilico * Frittata di zucchini e fiori * Pomodori all'olio Menù a Chilometro Zero	* Mezzepenne con burro e grana * Fettina di maiale al limone * Insalata capricciosa	* Sedanini al ragù vegetale * Mozzarelline * Pomodori al basilico	* Risotto al pomodoro e basilico * Sfogliatina con ricotta e prosciutto * Bietola all'olio e limone
Mercoledì	* Nocciole all'olio * Stracchino * Insalata mista all'aceto balsamico	* Vellutata di fagioli cannellini con pasta * Prosciutto cotto AQ * Carote filangè all'aceto balsamico	* Risotto al pesto alla genovese * Scaloppina di vitello al limone * Verdure miste al forno	* Casarecce al burro e salvia * Platessa alla mugnaia con spicchio di limone * Fagiolini all'olio con pomodori
Giovedì	* Crema di lenticchie con pasta * Bocconcini di pollo al rosmarino * Melanzane grigliate e pomodorini	* Fusilli al tonno * Merluzzo dorato con spicchio di limone * Zucchine e patate al vapore	* Penne con pomodorini olio e basilico * Tonno * Fagioli cannellini e insalata	* Creste alla ricotta e crema di carote * Fettina di maiale al limone * Insalata mista
Venerdì	* Riso freddo della cuoca * Pizza per sc. Infanzia * Prosciutto crudo toscano DOP e melone * Verdurine filangè al limone	* Spaghetti integrali al ragù vegetale * Caciotta del Melo * Pinimonio di verdurine fresche Menù "Tavola Toscana"	* Conchiglie con ricotta e pomodoro * Spezzatino bianco di tacchino * Carote filangè all'aceto balsamico	* Gnocchi al pomodoro * Prosciutto crudo toscano DOP e melone * Pomodori all'olio

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

**Assessorato alla Pubblica Istruzione
Servizio Pubblica Istruzione**

Piazzetta E.Loi - Quarrata
www.comune.quarrata.pistoia.it - istruzione@comune.quarrata.pistoia.it
apertura al pubblico
dal Lun. al Ven. 8,30 - 13,00, Mar. e Giovedì 15,00-18,00,
tel. 0573.771428 / 771426, 771451, fax 0573.771424 -

* **Iscrizioni al Servizio Ristorazione scolastica**
* **Informazioni sulle tariffe e sui pagamenti**
* **Richieste diete speciali** : i genitori di bambini che necessitano di uno speciale regime alimentare possono farne richiesta all'Ufficio presentando un certificato medico unitamente all'apposita modulistica (se la dieta è per motivi di salute) od una semplice dichiarazione (se per motivi etici o religiosi)
* **Commissione Mensa** , è un organo formato da rappresentanti dei genitori, degli insegnanti e del personale scolastico di ogni plesso. Si riunisce periodicamente per formulare proposte, per analizzare eventuali problemi emersi e per coordinare i sopralluoghi e gli assaggi nelle mense scolastiche.
I genitori che volessero partecipare ai sopralluoghi durante il pranzo dei propri figli, possono concordare la visita con la Presidente della Commissione chiamando anticipatamente l'Ufficio Pubblica Istruzione.

I Menù denominati **"A Chilometro Zero"** prevedono l'utilizzo di alimenti prodotti , da aziende agricole aderenti a Coldiretti, nel comune di Quarrata, o nei vicini comuni della provincia di Pistoia. Per il menù **"Tavola Toscana"**, i prodotti sono di provenienza regionale.

Nelle scuole di Quarrata, con il progetto **"C'è del Buono per Merenda"** al mattino viene offerta un merenda sana ed equilibrata che propone ,alternativamente, **Pizza, Yogurt , Pane e Olio, Frutta, Schiacciata.**

Maggiori informazioni sono disponibili sul sito del Comune di Quarrata Home - Uffici - Pubblica Istruzione - Ristorazione scolastica