

COMUNE DI TORRITA DI SIENA (SI)

**MENU’ REFEZIONE SCOLASTICA**  
**SCUOLA DELL’INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO**  
**Rev.04**

**REDATTO DA:**

Dott.ssa Tiziana Fochetti  
Biologa  
CIERRE s.r.l. - Via Don Luigi Sturzo, 96  
52100 Arezzo

Tel. Ufficio: 0575 353089

Mob. 338 6231047

<b>MENU' ESTIVO (dal 01 giugno al 30 settembre)</b>				
	<b>1 SETTIMANA</b>	<b>2 SETTIMANA</b>	<b>3 SETTIMANA</b>	<b>4 SETTIMANA</b>
<b>LUNEDI</b>	1°: riso olio e grana 2°: frittata <b>Contorno:</b> fagiolini all'olio MERENDA: focaccia	1°: pasta al pomodoro e basilico 2°: arista al forno <b>Contorno:</b> zucchine trifolate MERENDA yogurt	1°: risotto alle verdure di stagione 2°: tacchino ai ferri <b>Contorno:</b> insalata mista MERENDA frutta	1°: <b>pasta pasticciata al ragù</b> <b>Contorno 1:</b> piselli in umido <b>Contorno 2:</b> insalata di carote MERENDA crostata
<b>MARTEDI</b>	1°: pasta al pomodoro fresco e basilico 2°: polpette di <b>vitella</b> <b>Contorno:</b> zucchine trifolate MERENDA frutta	1°: riso con grana e piselli 2°: frittata al forno gialla e verde <b>Contorno:</b> carote julienne MERENDA gelato	1°: crudité di verdure 2°: <b>pizza margherita</b> (primaria e medie) <b>pizza pomodoro e stracchino</b> (infanzia) MERENDA yogurt	1°: pasta al pomodoro 2°: pollo arrosto <b>Contorno:</b> spinaci all'olio MERENDA frutta
<b>MERCOLEDI</b>	1°: pasta integrale rosé (pomodoro e ricotta) 2°: bocconcini di tacchino gratinati <b>Contorno:</b> pisellini all'olio MERENDA latte e biscotti	1°: passato di verdure con riso o orzo 2°: <b>polpette di pesce e patate</b> <b>Contorno</b> insalata verde MERENDA pane e pomodoro	1°: pasta integrale al <b>pesto di zucchine</b> 2°: <b>crocchette di legumi</b> <b>Contorno:</b> pinzimonio di verdure MERENDA pane all'olio	1°: crema di piselli con pastina 2°: <b>crocchette di patate e parmigiano</b> <b>Contorno:</b> pomodori MERENDA yogurt
<b>GIOVEDI</b>	1°: passato verdura con pastina 2°: caciotta e mozzarella <b>Contorno:</b> puré di patate MERENDA yogurt	1°: <b>pasta al ragù di lenticchie</b> 2° e <b>Contorno</b> caprese (pomodori e mozzarella) MERENDA schiacciata	1°: orzo con piselli 2°: filetti di merluzzo gratinati <b>Contorno:</b> fagiolini al pomodoro MERENDA pizza rossa	1°: pasta integrale in bianco 2°: <b>roast beef</b> <b>Contorno:</b> insalata mista MERENDA pane e olio
<b>VENERDI</b>	1°: orzo con zucchine 2°: filetti di platessa gratinati <b>Contorno:</b> carote julienne MERENDA pane e olio	1°: pasta <b>pesto</b> e ricotta 2°: petto di pollo alla salvia <b>Contorno:</b> spinaci ripassati in padella MERENDA frutta	1°: crema di legumi con pastina 2°: uova strapazzate <b>Contorno:</b> bietoline all'olio MERENDA gelato	1°: orzo alle zucchine 2°: sogliola al prezzemolo <b>Contorno:</b> fagiolini all'olio MERENDA the e biscotti

NOTA: tutti i giorni viene servito pane toscano o integrale, e frutta fresca di stagione. Per la **Merenda**: vedi allegato

LEGENDA DEI COLORI: **Piatto Sostenibile** – **Piatto Unico** - **Piatto Toscano** - **Produzione Interna** – **Filiera corta**

<b>MENU' AUTUNNALE (dal 01 ottobre al 31 dicembre)</b>				
	<b>1 SETTIMANA</b>	<b>2 SETTIMANA</b>	<b>3 SETTIMANA</b>	<b>4 SETTIMANA</b>
<b>LUNEDI</b>	1°: ravioli burro e salvia 2°: Fagioli olio e salvia <b>Contorno:</b> spinaci all’agro MERENDA: torta di ricotta	1°: vellutata di patate e carote con riso 2°: <b>Crocchette di legumi</b> <b>Contorno:</b> finocchi lessi MERENDA: yogurt	1°: pasta all’ortolana 2°: <b>crostini rossi (al pomodoro) bianchi (fagioli cannellini)</b> <b>Contorno:</b> cavolfiore all’olio MERENDA: latte e biscotti	1°: riso al pomodoro 2°: filetti di merluzzo gratinati <b>Contorno:</b> bietole all’olio MERENDA: pane e pomodoro
<b>MARTEDI</b>	1°: risotto all’ortolana 2°: merluzzo alla marinara <b>Contorno:</b> carote al vapore MERENDA: pane e olio	1°: pasta in bianco 2°: polpette di <b>manzo</b> <b>Contorno:</b> pinzimonio di verdure MERENDA: crostata	1°: riso al pomodoro 2°: <b>tortino di ceci</b> <b>Contorno:</b> carote grattugiate MERENDA: yogurt	1°: passato di verdura con pastina 2°: petto di pollo arrosto <b>Contorno:</b> fagiolini lessi MERENDA: latte e biscotti
<b>MERCOLEDI</b>	1°: minestrone di verdura con riso 2°: bocconcini di tacchino gratinati <b>Contorno:</b> patate arrosto MERENDA: yogurt	1°: <b>Penne all’aglio</b> 2°: grana e ricotta <b>Contorno:</b> broccoli lessi MERENDA: frutta	1°: vellutata di zucca con crostini 2°: frittata gialla e verde <b>Contorno:</b> finocchi e radicchio MERENDA: pane e pomodoro	1°: pasta in bianco ( <i>infanzia</i> ); <b>pizza margherita</b> ( <i>primaria e medie</i> ) 2°: <b>straccetti di vitella</b> ( <i>infanzia</i> ) <b>Contorno:</b> zucchine e carote lesse MERENDA: yogurt
<b>GIOVEDI</b>	1°: <b>pasta al ragù di lenticchie</b> 2°: uova strapazzate <b>Contorno:</b> piselli all’olio MERENDA: focaccia al pomodoro	1°: crema di fagioli con pastina 2°: frittata <b>Contorno:</b> insalata mista MERENDA: schiacciata	1°: pasta al <b>pesto</b> 2°: <b>polpette di pesce e patate</b> <b>Contorno:</b> fagiolini lessi MERENDA: frutta	1°: <b>pizza pomodoro e stracchino</b> ( <i>infanzia</i> ); pasta in bianco ( <i>primaria e medie</i> ) 2°: <b>straccetti di vitella</b> ( <i>primaria e medie</i> ) <b>Contorno:</b> pinzimonio MERENDA: frutta
<b>VENERDI</b>	1°: pasta rosé (pomodoro e ricotta) 2°: <b>roast beef</b> <b>Contorno:</b> insalata MERENDA: frutta	1°: pasta al pomodoro 2°: filetto di sogliola al prezzemolo <b>Contorno:</b> bietole all’olio MERENDA: the e biscotti	1°: crema di ceci con riso 2°: pollo arrosto <b>Contorno:</b> insalata mista MERENDA: pane e confettura	1°: orzo con verdure 2°: <b>crocchette di patate e parmigiano</b> <b>Contorno:</b> finocchi lessi MERENDA: pane e crema di nocciole

PER LE SCUOLE PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO: Una volta al mese, a discrezione della cucina in base alle forniture, viene servito yogurt e una fetta di torta (ciambella, torta di ricotta o crostata) al posto della frutta

LEGENDA DEI COLORI: **Piatto Sostenibile** – **Piatto Unico** - **Piatto Toscano** - **Produzione Interna** – **Filiera corta**

<b>MENU' INVERNALE (dal 01 gennaio al 31 marzo)</b>				
	<b>1 SETTIMANA</b>	<b>2 SETTIMANA</b>	<b>3 SETTIMANA</b>	<b>4 SETTIMANA</b>
<b>LUNEDI</b>	1°: vellutata di zucca con pastina ( <i>infanzia</i> ) o crostini ( <i>primar. e medie</i> ) 2°: frittata gialla e verde <b>Contorno:</b> piselli all’olio MERENDA: frutta	1°: pasta integrale in bianco 2°: <b>roast beef</b> <b>Contorno:</b> broccoli all’olio MERENDA: latte e biscotti	1°: pasta integrale al pomodoro 2°: sformato ricotta e spinaci <b>Contorno:</b> verza al tegame MERENDA: pane e olio	1°: vellutata di piselli con riso 2°: bocconcini di tacchino <b>Contorno:</b> pinzimonio di verdure MERENDA: pane e pomodoro
<b>MARTEDI</b>	1°: <b>pasta pasticciata al ragù</b> <b>Contorno 1:</b> finocchi e radicchio in insalata <b>Contorno 2:</b> bietole cotte MERENDA: yogurt	1°: polenta al pomodoro 2°: frittata <b>Contorno:</b> carote grattugiate MERENDA: schiacciata	1°: <b>pizza pomodoro e stracchino</b> ( <i>infanzia</i> ) - tortellini in brodo ( <i>primaria e medie</i> ) 2°: petto pollo alla salvia ( <i>prim. medie</i> ) <b>Contorno:</b> insalata mista MERENDA: frutta	1°: ravioli burro e salvia 2°: <b>crochette di patate e parmigiano</b> <b>Contorno:</b> finocchi lessi MERENDA: latte e biscotti
<b>MERCOLEDI</b>	1°: riso in bianco 2°: <b>polpette di pesce e patate</b> <b>Contorno:</b> pinzimonio MERENDA: pane e pomodoro	1°: <b>Penne all’aglione</b> 2°: Stracchino e caciottina <b>Contorno:</b> finocchi gratinati MERENDA: frutta	1°: tortellini in brodo ( <i>infanzia</i> ) <b>pizza margherita</b> ( <i>primaria e medie</i> ) 2°: petto di pollo alla salvia ( <i>inf.</i> ) <b>Contorno:</b> spinaci all’agro MERENDA: yogurt	1°: pasta integrale al <b>pesto invernale (spinaci o cavolo nero)</b> e ricotta 2°: <b>polpette di vitello</b> <b>Contorno:</b> cavolfiore all’olio MERENDA: dolce di ricotta
<b>GIOVEDI</b>	1°: pasta al pomodoro 2°: <b>tortino di ceci</b> <b>Contorno:</b> carote lesse MERENDA: the e biscotti	1°: passato di verdura con pastina 2°: bocconcini di pollo gratinati <b>Contorno:</b> fagiolini all’olio MERENDA: yogurt	1°: riso olio e grana 2°: merluzzo alla marinara <b>Contorno:</b> broccoli lessi MERENDA: pane e crema di nocciole	1°: <b>pasta e fagioli</b> 2°: frittata <b>Contorno:</b> cavolo verza al tegame MERENDA: frutta
<b>VENERDI</b>	1°: crema di fagioli con pastina 2°: fesa di tacchino <b>Contorno:</b> cavolfiore all’olio MERENDA: pane e marmellata	1°: riso alla zucca gialla 2°: filetti di platessa gratinati <b>Contorno:</b> piselli all’olio MERENDA: pane e olio	1°: minestrone di legumi con pastina 2°: <b>straccetti di vitello</b> alla salvia <b>Contorno:</b> patate arrosto MERENDA: latte e biscotti	1°: risotto all’ortolana 2°: platessa al pomodoro <b>Contorno:</b> spinaci all’agro MERENDA: yogurt

NOTA: tutti i giorni viene servito pane toscano o integrale, e frutta fresca di stagione. Per la **Merenda**: vedi allegato  
 PER LE SCUOLE PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO: Una volta al mese, a discrezione della cucina in base alle forniture, viene servito yogurt e una fetta di torta (ciambella, torta di ricotta o crostata) al posto della frutta

LEGENDA DEI COLORI: **Piatto Sostenibile** – **Piatto Unico** - **Piatto Toscano** - **Produzione Interna** – **Filiera corta**

<b>MENU' PRIMAVERILE (dal 01 aprile al 31 maggio)</b>				
	<b>1 SETTIMANA</b>	<b>2 SETTIMANA</b>	<b>3 SETTIMANA</b>	<b>4 SETTIMANA</b>
<b>LUNEDI</b>	1°: pasta in bianco 2° arista al forno <b>Contorno</b> carote julienne MERENDA latte e biscotti	1°: pasta rosé (pomodoro e ricotta) 2°: frittata al forno gialla e verde <b>Contorno:</b> verza e radicchio julienne MERENDA pane e marmellata	1°: riso alle zucchine 2° <b>roast beef</b> <b>Contorno:</b> piselli in umido MERENDA yogurt	1°: pasta integrale in bianco 2°: tacchino ai ferri <b>Contorno:</b> fagiolini all’olio MERENDA pane e olio
<b>MARTEDI</b>	1°: passato di verdura con orzo 2°: filetti di platessa alla mugnaia <b>Contorno</b> purè di patate MERENDA pane e olio	1°: passato di ceci con pastina 2°: caciotta e stracchino <b>Contorno:</b> fagiolini lessi MERENDA frutta	1°: crema di lenticchie con crostini 2°: pollo arrosto <b>Contorno:</b> finocchi all’olio MERENDA pane e olio	1°: passato di verdura con pastina 2°: filetti di merluzzo gratinati <b>Contorno:</b> patate lesse o puré MERENDA gelato
<b>MERCOLEDI</b>	1°: pasta integrale pesto e ricotta 2°: petto di pollo alla salvia <b>Contorno:</b> broccoli all’olio MERENDA yogurt	1°: orzo con sugo all’ortolana 2°: filetti di merluzzo gratinati <b>Contorno:</b> bietole all’olio MERENDA the e biscotti	1°: <b>penne all’aglione</b> 2°: caciotta e stracchino <b>Contorno:</b> carote grattugiate MERENDA frutta	1°: crema di fagioli ( <i>infanzia</i> ) <b>pizza margherita</b> ( <i>primaria medie</i> ) 2°: straccetti di frittata ( <i>infanzia</i> ) <b>Contorno:</b> carote e zucchine lesse MERENDA frutta
<b>GIOVEDI</b>	1°: riso e fagioli 2°: uova strapazzate <b>Contorno:</b> verdure al vapore (zucchine, piselli, carote) MERENDA frutta	1°: pasta in bianco 2°: <b>crocchette di legumi</b> <b>Contorno:</b> zucchine trifolate MERENDA pane e pomodoro	1°: pasta integrale all’ortolana 2°: <b>polpette di pesce e patate</b> <b>Contorno:</b> cavolfiore all’olio MERENDA latte e biscotti	1°: <b>pizza pomodoro e stracchino</b> ( <i>infanzia</i> ) crema di fagioli ( <i>prim. medie</i> ) 2°: straccetti di frittata ( <i>primaria medie</i> ) <b>Contorno:</b> pinzimonio di verdura MERENDA yogurt
<b>VENERDI</b>	1°: pasta al sugo di pesce 2°: <b>crocchette di patate e caciotta</b> <b>Contorno:</b> spinaci all’olio MERENDA gelato	1°: pasta al pomodoro 2°: <b>polpette di vitella</b> <b>Contorno:</b> insalata mista MERENDA yogurt	1°: pasta al pesto di zucchine 2°: sfornato di spinaci e ricotta <b>Contorno:</b> insalata mista MERENDA pane e crema di nocciole	1°: risotto verde (grana e spinaci) 2°: <b>tortino di ceci</b> <b>Contorno:</b> finocchi e radicchio MERENDA pane e confettura

NOTA: tutti i giorni viene servito pane toscano o integrale, e frutta fresca di stagione. Per la **Merenda**: vedi allegato

PER LE SCUOLE PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO: Una volta al mese, a discrezione della cucina in base alle forniture, viene servito yogurt e una fetta di torta (ciambella, torta di ricotta o crostata) al posto della frutta

LEGENDA DEI COLORI: **Piatto Sostenibile** – **Piatto Unico** - **Piatto Toscano** - **Produzione Interna** – **Filiera corta**

## ALLEGATO

### INDICAZIONI PER LE MERENDE

La merenda viene servita ai bambini frequentanti la scuola dell'infanzia.

A necessità si serve anche succo di frutta o spremuta di arancia (scegliendo prodotti 100% frutta), the al limone (anche deteinato) o tisane preparate direttamente dalle operatrici della cucina avendo l'accortezza di zuccherarle il meno possibile. Si ricorda comunque che è sempre da preferire il consumo di acqua.

La Delibera 13 settembre 2016 n.898 riporta le seguenti grammature, riferite alla fascia di età della scuola dell'infanzia:

Alimento	Grammatura
<i>Frutta</i>	100 g
<i>Fette biscottate</i>	2 fette
<i>Marmellata/confettura di frutta</i>	10 g
<i>Pane toscano</i>	20 g
<i>Crema di nocciola</i>	5 g
<i>Yogurt o latte parzialmente scremato</i>	125 g
<i>Biscotti</i>	2 biscotti
<i>Crostata di frutta</i>	25 g
<i>Pizza al pomodoro</i>	30 g

## **GRAMMATURE E RICETTARIO**

Le grammature degli ingredienti di seguito indicate si basano su quanto riportato nella Tabella 10 delle Linee di indirizzo Regionali per la Ristorazione Scolastica, DELIBERAZIONE 13 settembre 2016, n. 898, pubblicate nel Supplemento al B.U.R.T. n.40 del 05/10/2016.

**PRIMI PIATTI**

Alimento	Ingredienti	Grammatura(g) <sup>§</sup> Infanzia/primaria/medie	Allergeni *	Alimento	Ingredienti	Grammatura(g) <sup>§</sup> Infanzia/primaria/medie	Allergeni*	
<b>Pasta o riso rosé</b>	Pasta di semola o riso	50-60 / 70-80 / 90	<i>Glutine Latte e derivati</i>	<b>Pasta o riso al pomodoro</b>	Pasta di semola o riso	50-60 / 70-80 / 90	<i>Glutine (se con pasta) Sedano Latte e derivati</i>	
	Pomodori pelati	15 / 25 / 45			Pomodori pelati	20 / 30 / 40		
	Ricotta	10 / 20 / 30			Odori (carota-sedano-cipolla)	10 / 15 / 20		
	Olio e.v.o.	5 / 5 / 6			Olio e.v.o.	5 / 5 / 6		
	Grana (1)	5 / 8 / 10			Grana (1)	5 / 8 / 10		
<b>Pasta o riso in bianco</b>	Pasta di semola o riso	50-60 / 70-80 / 90	<i>Glutine (se con pasta) Latte e derivati</i>	<b>Pasta o riso alle verdure</b>	Pasta di semola o riso	50-60 / 70-80 / 90	<i>Glutine (se con pasta) Sedano Latte e derivati</i>	
	Olio e.v.o.	6 / 7 / 8			Odori (carota-sedano-cipolla)	10 / 20 / 30		
	Grana (1)	6 / 8 / 10			Verdure (piselli o zucchine o altra verdura di stagione)	30 / 35 / 40		
<b>Passato di verdure</b>	Pasta di semola o riso o orzo o crostini	30-40 / 40-50 / 50	<i>Glutine (se con pasta o orzo o crostini) Sedano Latte e derivati</i>		Pomodori pelati	10 / 15 / 20 (a necessità)		<i>Glutine (se con pasta o orzo) Sedano</i>
	Verdure miste	60 / 70 / 80			Olio e.v.o.	5 / 5 / 6		
	Patate	20 / 30 / 40		Grana (1)	5 / 8 / 10			
	Olio e.v.o.	6 / 7 / 8		<b>Passato di legumi</b>	Legumi secchi	20 / 30 / 40		
	Grana (1)	5 / 8 / 10			Odori (carota-sedano-cipolla)	15 / 20 / 25		
<b>Pasta al pesto (e ricotta)</b>	Pasta di semola	50-60 / 70-80 / 90	<i>Glutine Latte e derivati Frutta secca</i>	<b>Risotto di verdura</b>	Pasta di semola o riso o orzo	30-40 / 40-50 / 50	<i>Sedano (se utilizzato) Latte e derivati</i>	
	Fagiolini (opzionali)	20 / 20 / 30			Olio e.v.o.	5 / 5 / 6		
	Olio e.v.o.	6 / 7 / 8			Riso per risotti	50-60 / 70-80 / 80		
	Pinoli – mandorle - noci	5 / 8 / 10		Brodo vegetale	q.b.			
	Basilico o spinaci o cavolo nero	10 / 10 / 10		Verdure (zucca, piselli, zucchine, odori, ecc.)	30 / 40 / 50			
	Grana (1)	8 / 8 / 10		Olio e.v.o.	5 / 5 / 6			
	Ricotta vaccina	20 / 30 / 40		Grana (1)	5 / 8 / 10			

(§) per la scuola dell’infanzia e primaria si indicano due grammature per pasta e riso, in base all’età dei bambini (scuola infanzia 3/4 e 5 anni; scuola primaria 6/8 e 9/11 anni).

(\*) come da REG. (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 - ALLEGATO II

(1) Parmigiano Reggiano e Grana Padano naturalmente senza lattosio; il Grana Padano, contenente lisozima da uovo, potrebbe creare problemi agli individui allergici all’uovo



Alimento	Ingredienti	Grammatura(g) <sup>§</sup> Infanzia/primaria/medie	Allergeni *	Alimento	Ingredienti	Grammatura(g) <sup>§</sup> Infanzia/primaria/medie	Allergeni*	
<b>Pasta al sugo di pesce</b>	Pasta di semola	50-60 / 70-80 / 90	<i>Glutine Sedano Latte e derivati</i>	<b>Pasta al pesto di zucchine (e ricotta)</b>	Pasta di semola	50-60 / 70-80 / 90	<i>Glutine Latte e derivati Frutta secca</i>	
	Sogliola o platessa	25 / 30 / 35			Basilico (foglie)	5 / 5 / 8		
	Odori (carota-sedano-cipolla)	10 / 15 / 20			Pinoli – mandorle - noci	5 / 8 / 10		
	Olio e.v.o.	5 / 5 / 6			Olio e.v.o.	6 / 7 / 8		
	Pomodori pelati (opzionali)	15 / 20 / 25			Grana (1)	8 / 8 / 10		
<b>Crema di verdura (con patate)</b>	Verdure (porri, piselli, carote, ecc.) ed odori	50 / 60 / 70	<i>Latte e derivati Sedano (Glutine se si aggiunge pasta o crostini)</i>		Ricotta vaccina	20 / 30 / 40		<i>Sedano Latte e derivati</i>
	Patate	60 / 80 / 90			Zucchine	20 / 20 / 30		
	Olio	5 / 5 / 6		Farina di mais	40-50 / 50-60 / 60			
	Latte	20 / 30 / 40			Salsa di pomodoro (vedi sopra)	30 / 40 / 50		
	Grana (1)	6 / 8 / 10			Grana (1)	6 / 8 / 10		
<b>Vellutata di zucca</b>	Crostini o pastina	25 / 30 / 40	<i>Latte e derivati Sedano Glutine</i>	<b>Pasta al ragù di lenticchie</b>	Pasta di semola o riso	50-60 / 70-80 / 90	<i>Glutine (se con pasta) Sedano</i>	
	Zucca gialla	80 / 100 / 120			Odori (carota-sedano-cipolla)	10 / 20 / 30		
	Patate	15 / 20 / 30			Lenticchie	20 / 30 / 40		
	Olio	5 / 5 / 6			Pomodori pelati	10 / 15 / 20 (a necessità)		
	Odori (carota-sedano-cipolla)	15 / 20 / 25			Olio e.v.o.	5 / 5 / 6		
	Latte	20 / 30 / 40						
	Grana (1)	6 / 8 / 10						
<b>Raviolini burro e salvia</b>	Raviolini ricotta e spinaci	120 / 150 / 160	<i>Glutine Latte e derivati</i>	<b>Tortellini in brodo</b>	Tortellini freschi	50 / 60 / 60	<i>Sedano Glutine Latte e derivati</i>	
	Burro	5 / 5 / 6			Brodo vegetale	qb		
	Olio e.v.o.	5 / 5 / 6			Olio e.v.o.	5 / 5 / 6		
	Grana (1)	6 / 8 / 10			Grana (1)	6 / 8 / 10		

(§) per la scuola dell’infanzia e primaria si indicano due grammature per pasta e riso, in base all’età dei bambini (scuola infanzia 3/4 e 5 anni; scuola primaria 6/8 e 9/11 anni)

(\*) come da REG. (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 - ALLEGATO II

(1) Parmigiano Reggiano e Grana Padano naturalmente senza lattosio; il Grana Padano, contenente lisozima da uovo, potrebbe creare problemi agli individui allergici all’uovo

Alimento	Ingredienti	Grammatura(g) <sup>§</sup> Infanzia/primaria/medie	Allergeni *	Alimento	Ingredienti	Grammatura(g) <sup>§</sup> Infanzia/primaria/medie	Allergeni*
<b>Vellutata di patate e carote con riso</b>	Olio e.v.o.	5 / 5 / 6	<i>Latte e derivati Sedano</i>	<b>Pasta pasticciata al ragù</b>	Pasta di semola o riso	40-50 / 50-60 / 60-70	<i>Glutine Sedano Latte e derivati</i>
	Riso	20 / 25 / 35			Odori (carota-sedano-cipolla)	10 / 15 / 20	
	Carote	50 / 60 / 70			Olio e.v.o.	5 / 5 / 6	
	Patate	60 / 80 / 90			Carne di manzo	15 / 20 / 25	
	Olio	5 / 5 / 6			Pomodori pelati	10 / 20 / 30	
	Latte	20 / 30 / 40			Besciamella	40 / 50 / 60	
	Grana (1)	6 / 8 / 10			Grana (1)	6 / 8 / 10	
<b>Penne all’aglione</b>	pasta di semola	50-60 / 70-80 / 90	<i>Glutine Latte e derivati</i>				
	Pomodori pelati	20 / 30 / 40					
	Odori (aglione toscano)	q.b.					
	Olio e.v.o.	5 / 5 / 6					
	Grana (1)	5 / 8 / 10					

(§) per la scuola dell’infanzia e primaria si indicano due grammature per pasta e riso, in base all’età dei bambini (scuola infanzia 3/4 e 5 anni; scuola primaria 6/8 e 9/11 anni)  
 (\*) come da REG. (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 - ALLEGATO II  
 (1) Parmigiano Reggiano e Grana Padano naturalmente senza lattosio; il Grana Padano, contenente lisozima da uovo, potrebbe creare problemi agli individui allergici all’uovo

**SECONDI PIATTI**

Alimento	Ingredienti	Grammatura(g) <sup>§</sup> Infanzia/primaria/medie	Allergeni *	Alimento	Ingredienti	Grammatura(g) <sup>§</sup> Infanzia/primaria/medie	Allergeni*
<b>Polpette di carne e patate</b>	Carne macinata di manzo	50 / 60 / 70	<i>Uova e derivati Latte e derivati</i>	<b>Straccetti o fettine di vitello (alla pizzaiola)</b>	Carne di vitello	50-60 / 60-70 / 80	/
	Patate lesse	20 / 25 / 30			Erbe aromatiche	q.b.	
	Grana (1)	5 / 8 / 10			Olio e.v.o.	5 / 5 / 6	
	Uova	1 ogni 5 bambini			Pomodoro (facoltativo)	10 / 15 / 20	
	Odori	q.b.		<b>Arista al forno</b>	Arista di maiale	50-60 / 60-70 / 80	/
		Erbe aromatiche	10				
		Olio e.v.o.	5 / 5 / 6				
<b>Petto di pollo o tacchino alla salvia o al limone</b>	Petto di pollo o tacchino	50-60 / 60-70 / 80	<i>Glutine</i>	<b>Bocconcini di tacchino o pollo gratinati al forno</b>	Petto di pollo o tacchino	50-60 / 60-70 / 80	<i>Glutine Uovo e derivati</i>
	Salvia (o succo di limone)	q.b.			Uovo e pangrattato per gratinatura	q.b.	
	Farina	q.b.			Erbe aromatiche	q.b.	
	Olio e.v.o.	5 / 5 / 6		Olio e.v.o.	5 / 5 / 6		
<b>Roast beef</b>	Carne di vitello	50-60 / 60-70 / 80	/	<b>Frittata alle verdure (o gialla e verde)</b>	Misto uova pastorizzate o uova fresche	60 / 70 / 80	<i>Uova e derivati Latte e derivati</i>
	Olio e.v.o.	5 / 5 / 6			Verdure miste (spinaci, ecc.)	20 / 25 / 30	
	Erbe aromatiche	q.b.			Olio e.v.o.	5 / 5 / 6	
			Latte UHT		10 / 15 / 20		
<b>Formaggi misti</b>	Ricotta o primosale o mozzarella	40-45 / 50-55 / 60	<i>Latte e derivati</i>	<b>Polpette di pesce</b>	Filetti di pesce lesso	60 / 70 / 80	<i>Uova e derivati Latte e derivati Pesce e derivati Glutine</i>
	Caciotta o Grana DOP	20-25 / 30-35 / 50			Patate lesse	50 / 60 / 70	
<b>Frittata (straccetti) o uova strapazzate</b>	Misto uova pastorizzate o uova fresche	60-65 / 70-75 / 80	<i>Uova e derivati Latte e derivati</i>		Grana (1)	5 / 8 / 10	
	Olio e.v.o.	5 / 5 / 6			Uova	1 ogni 5 bambini	
	Latte UHT	15 / 20 / 25			Pangrattato (per la panatura)	q.b.	
	Pomodori pelati (a necessità)	15 / 20 / 25					

(§) per la scuola dell’infanzia e primaria si indicano due grammature per pasta e riso, in base all’età dei bambini (scuola infanzia 3/4 e 5 anni; scuola primaria 6/8 e 9/11 anni)

(\*) come da REG. (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 - ALLEGATO II

(1) Parmigiano Reggiano e Grana Padano naturalmente senza lattosio; il Grana Padano, contenente lisozima da uovo, potrebbe creare problemi agli individui allergici all’uovo

Alimento	Ingredienti	Grammatura (g) <sup>§</sup> Infanzia/primaria/medie	Allergeni*	Alimento	Ingredienti	Grammatura (g) <sup>§</sup> Infanzia/primaria/medie	Allergeni*
<b>Filetti di pesce al forno #</b>	Filetti di pesce	70-80 / 100-120 / 150	<i>Pesce e derivati Glutine (se prevista la gratinatura o l'infarinatura dei filetti)</i>	<b>Pizza margherita o pizza rossa con stracchino</b>	Pasta lievita per pizza	70-80 / 100-120 / 150	<i>Glutine Latte e derivati</i>
	Olio e.v.o.	5 / 5 / 6			Salsa di pomodoro	20 / 30 / 40	
	Pangrattato (per gratinatura) o farina	q.b.			Mozzarella o stracchino	30 / 40 / 40	
	Pomodoro (facoltativo)	20 / 30 / 40			Olio e.v.o.	5 / 5 / 6	
	Erbe aromatiche	q.b.					
<b>Crocchette di legumi</b>	Fagioli cannellini secchi	15 / 20 / 25	<i>Latte e derivati Glutine</i>	<b>Sformato ricotta e verdura</b>	Verdure di stagione (spinaci, ecc.)	80 / 80 / 90	<i>Glutine Uovo e derivati Latte e derivati</i>
	Patate	40 / 50 / 60			Ricotta	20 / 25 / 30	
	Olio e.v.o.	5 / 5 / 6			Grana (1)	10 / 15 / 20	
	Ricotta	6 / 7 / 8			Uova	20 / 25 / 30	
	Pangrattato	q.b.			Odori	q.b.	
			Pangrattato		q.b.		
<b>Caprese</b>	Mozzarella fiordilatte	50-55 / 70-75 / 80	<i>Latte e derivati</i>	<b>Crocchette di patate e parmigiano</b>	Patate lesse	80 / 90 / 110	<i>Glutine Uovo e derivati Latte e derivati</i>
	Pomodori	80 / 90 / 100			Olio e.v.o.	5 / 5 / 6	
	Basilico	q.b.			Erbe aromatiche	q.b.	
	Olio e.v.o.	5 / 5 / 6			Pangrattato (per gratinatura)	q.b.	
			Uovo pastorizzato		20 / 25 / 30		
			parmigiano (1)		10 / 15 / 20		
<b>Pollo arrosto</b>	Busto di pollo	50-60 / 60-70 / 80	/	<b>Tortino di ceci</b>	Patate lesse	40 / 50 / 60	<i>Glutine Uovo e derivati Latte e derivati</i>
	Odori misti (salvia, rosmarino)	q.b.			Ricotta	10 / 15 / 20	
	Olio e.v.o.	5 / 5 / 6			Ceci secchi	15 / 20 / 25	
					Uovo pastorizzato	10 / 20 / 25	
			Pangrattato		qb		
			Grana (1)		5 / 10 / 15		
<b>Tacchino al forno o ai ferri</b>	Fesa di tacchino	50-60 / 60-70 / 80	/				
	Erbe aromatiche	10					
	Olio e.v.o.	5 / 5 / 6					

(§) per la scuola dell'infanzia e primaria si indicano due grammature per pasta e riso, in base all'età dei bambini (scuola infanzia 3/4 e 5 anni; scuola primaria 6/8 e 9/11 anni)

(\*) come da REG. (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 - ALLEGATO II

(1) Parmigiano Reggiano e Grana Padano naturalmente senza lattosio; il Grana Padano, contenente lisozima da uovo, potrebbe creare problemi agli individui allergici all'uovo

# es. sogliola al prezzemolo, merluzzo alla marinara, platessa al pomodoro, platessa alla mugnaia

### CONTORNI

Alimento	Ingredienti	Grammatura (g) Infanzia/primaria/medie	Allergeni *	Alimento	Ingredienti	Grammatura (g) Infanzia/primaria/medie	Allergeni*
Verdura da consumare cruda (carote, pomodori, ecc.)	Verdura di stagione	100 / 120 / 150	<i>Sedano (se utilizzato nel pinzimonio)</i>	Verdura da consumare cotta (spinaci, bietole, zucchine, fagiolini, ecc.)	Verdura di stagione	150 / 180 / 200	/
	Olio e.v.o.	5 / 5 / 6			Olio e.v.o.	5 / 5 / 6	
Verdura cruda in foglia	Insalata	40 / 50 / 60	/	Purè di patate	Erbe aromatiche	q.b.	Latte e derivati
	Olio e.v.o.	5 / 5 / 6			Patate lesse	120 / 150 / 180	
Patate lesse o arrosto	Patate	150 / 200 / 200	/	Latte U.H.T.	20 / 30 / 40	/	
	Olio e.v.o.	5 / 5 / 6		Grana (1)	5 / 5 / 8		
	Erbe aromatiche	q.b.		Burro	5 / 8 / 10		

(\*) come da REG. (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 - ALLEGATO II

(1) Parmigiano Reggiano e Grana Padano naturalmente senza lattosio; il Grana Padano, contenente lisozima da uovo, potrebbe creare problemi agli individui allergici all'uovo

#### VARIE:

PANE TOSCANO g 30-40; PANE INTEGRALE: g 40-50 (il pane integrale viene proposto almeno una volta a settimana, in base alla disponibilità di fornitura)

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE: g 100-200

ACQUA OLIGOMINERALE sempre a disposizione sul tavolo

**PIATTO TOSCANO:** una volta al mese viene proposto un piatto tipico della tradizione toscana. Viene seguita la ricetta tradizionale evitando soffritti, uso di pepe ed eccesso di sale nei condimenti. Nella preparazione del ragù si utilizza carne magra.

### **DIETE SPECIALI**

Nei casi di necessità determinata da motivazioni di salute, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, è fornito un pasto alternativo, la cui composizione dovrà rispettare scrupolosamente le indicazioni fornite dal medico pediatra o allergologo (che prevede l’esclusione dell’alimento a rischio e la sua sostituzione con un’alternativa). La cucina è dotata di piano di autocontrollo che prevede un capitolo specifico riguardante la celiachia, e gli operatori sono stati opportunamente formati secondo le linee guida regionali.

### **DIETA A SCARSO RESIDUO**

La dieta a scarso residuo, impropriamente detta “in bianco”, potrà essere richiesta, per un periodo massimo di 3 giorni (e valutata con gli operatori), nel caso di una indisposizione temporanea ed in via di risoluzione del bambino.

*La dieta “in bianco” dovrà essere così composta:*

Riso all’olio extra vergine di oliva o al pomodoro

Carne bianca o filetto di pesce ai ferri, al vapore, lessata

Patate lesse

Frutta fresca: Mela o pera

### **MENU’ DI EMERGENZA**

Qualora ci fosse la necessità, per cause non prevedibili (es. mancanza di forniture), si potrà attuare per i bambini con più di 12 mesi un menù di emergenza, che potrebbe prevedere:

*pasta o riso con olio e parmigiano o al pomodoro (se il primo in bianco era stato proposto il giorno precedente)*

*formaggio tipo robiola o caciotta o stracchino*

*contorno di verdure di stagione*

*pane e frutta*

Dott.ssa Tiziana Fochetti  
Ordine dei Biologi Toscana-Umbria n. ToU\_A1396

Firma

