

**COMUNE DI CAPRAIA E LIMITE – CIR FOOD COOP. ITALIANA di RISTORAZIONE
CENTRO COTTURA di VINCI – ANNO SCOLASTICO 2013/2014 - MENU' IN VIGORE DAL
7/01/2014 AL 16/04/2014 – SCUOLE DELL'INFANZIA – PRIMARIE e SECONDARIA I^ GRADO a
partire dalla 1^ settimana**

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA
LUNEDI	<u>Pasta alle verdure*</u> <u>Arista Bio</u> <u>Spinaci* all'olio</u> – <u>Pane</u> – <u>Banana</u>	<u>Riso all'ortolana*</u> Filetto di merluzzo* mediterraneo Pure - <u>Pane</u> - <u>Yogurt</u>
MARTEDI	<u>Riso alla zucca</u> <u>Stracchino</u> <u>Insalata</u> – <u>Pane</u> <u>Frutta</u>	<u>Minestra in brodo</u> <u>Hamburger manzo bio alla pizzaiola</u> <u>Carote Brasate</u> – <u>Pane-Frutta</u>
MERCOLEDI	<u>Passato di verdura* con pasta</u> <u>Bastoncini di merluzzo* al forno</u> <u>Patate lesse-</u> <u>Pane</u> - <u>Frutta</u>	<u>Pasta mediterranea</u> <u>Petto di pollo alla salvia</u> <u>Insalata</u> - <u>Pane</u> - <u>Frutta</u>
GIOVEDI	<u>Pasta al pomodoro</u> <u>Hamburger di tacchino Bio</u> <u>Fagiolini* all'olio</u> - <u>Pane</u> <u>Frutta</u>	<u>Pasta all'olio</u> <u>Spezzatino Bio con piselli*</u> <u>Pane</u> - <u>Frutta</u>
VENERDI	<u>Ravioli burro e salvia</u> <u>Frittata al formaggio</u> <u>Carote julienne</u> – <u>Pane</u> - <u>Frutta</u>	<u>Tortellini al pomodoro</u> <u>Prosciutto cotto</u> <u>Finocchi in insalata</u> – <u>Pane-Frutta</u>
	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
LUNEDI	<u>Pasta alle verdure</u> <u>Tacchino Bio</u> al forno <u>Insalata</u> - <u>Pane</u> – <u>Frutta</u>	<u>Lasagne al ragu bio</u> <u>Ricotta</u> - <u>Pinzimonio</u> <u>(sedano, carote, finocchio)</u> – <u>Pane</u> - <u>Frutta</u>
MARTEDI	<u>Pasta al pomodoro</u> a settimane alterne: <u>Seppie*</u> e <u>piselli</u> <u>Platessa* frita con fagiolini*</u> al vapore <u>Pane</u> <u>Yogurt</u>	<u>Pasta al pomodoro</u> <u>Fettina bio</u> alla salvia <u>Spinaci* saltati</u> - <u>Pane</u> <u>Frutta</u>
MERCOLEDI	<u>Ravioli burro e salvia</u> <u>Prosciutto cotto x infanzia e elem//Prosciutto crudo x medie</u> <u>Carote julienne</u> - <u>Pane</u> – <u>Frutta</u>	<u>Pizza</u> <u>Dolce (crostata o mantovana)</u>
GIOVEDI	<u>Passato di verdure</u> <u>Hamburger di manzo Bio ai ferri</u> <u>Patate arrosto</u> – <u>Pane</u> – <u>Frutta</u>	<u>Pasta all'olio</u> <u>Frittata sfiziosa</u> <u>Piselli*</u> – <u>Pane</u> - <u>Frutta</u>
VENERDI	<u>Pasta al pomodoro</u> <u>Petto di pollo al latte</u> <u>Bietola* saltata</u> - <u>Frutta</u>	<u>Minestra in brodo</u> <u>Pollo arrosto</u> <u>Patate</u> - <u>Pane</u> - <u>Frutta</u>

NOTA BENE: SEGUONO NOTIZIE SUL RETRO

PRODOTTI BIOLOGICI:

I seguenti prodotti, inseriti nel menù e sottolineati, sono esclusivamente di origine biologica: pane, pasta, pomodori pelati, verdure fresche, verdure surgelate (piselli, fagiolini, bietola, spinaci), yogurt, mozzarella, stracchino, prosciutto cotto, uova, legumi, olio extra vergine di oliva, frutta, carne come segnata nel menu'.

PRODOTTI SURGELATI

I prodotti segnalati nel menù con un asterisco * sono alimenti surgelati

DIETE SPECIALI

Nel caso in cui l'alunno necessiti di dieta speciale per una patologia e per altre motivazioni fisiologiche dovrà essere consegnata annualmente all'Ufficio Servizi Scolastici la richiesta su apposito modulo disponibile presso l'ufficio con allegata la certificazione medica relativa. La dieta verrà assicurata solo successivamente alla consegna di detta certificazione, nella quale dovrà essere indicata la patologia o lo stato di salute particolare del bambino nonché gli alimenti che non gli possono essere somministrati.

Il genitore che intende far seguire al bambino una dieta particolare per motivi etico – religiosi deve farne richiesta all'Ufficio Servizi Scolastici tramite autocertificazione da compilare su apposito modulo disponibile presso l'ufficio.

MENU' DEL GIORNO 5 MARZO 2014

“Le Ceneri”

il menu' di mercoledì 5 marzo 2014 è sostituito dal seguente

PASTA AL POMODORO

MOZZARELLA

INSALATA MISTA

Il presente menu' è stato discusso ed approvato nella seduta del 18 dicembre 2013 della “Commissione Mensa”