

**COMUNE DI CAPRAIA E LIMITE – CIR FOOD CENTRO COTTURA di VINCI – ANNO SCOLASTICO 2013/2014 - MENU' ESTIVO IN VIGORE DAL 23 APRILE AL 27 GIUGNO 2014**

**1^ SETTIMANA (dal 23/4 al 25/4  
- dal 19/5 al 23/5 – dal 16/6 al 20/6)**

LUNEDI Pane e pomodoro  
Hamburger di tacchino Bio  
Insalata verde – Pane - Frutta

MARTEDI Pasta all'olio  
Bastoncini di pesce\* al forno  
Fagioli all'uccelletto – Pane - Yogurt

MERCOLEDI Minestrone di verdura\* con riso  
Vitellone al forno con aromi  
Patate al forno - Pane -Frutta

GIOVEDI Pasta al pomodoro fresco  
Frittata con zucchine  
Carote brasate – Pane - Frutta

VENERDI Tagliatelle al ragu bio  
Mozzarella  
Insalata mista – Pane Frutta

**3^ SETTIMANA (dal 5/5 al 9/5  
dal 2/6 al 6/6 –)**

LUNEDI Lasagne al ragu bio  
Ricotta  
Pomodori –Pane -Frutta

MARTEDI Pane e pomodoro  
Coscio di pollo arrosto  
Insalata - Pane - Frutta

MERCOLEDI Riso freddo\_  
Cuori di merluzzo\* al pomodoro  
Purea di patate – Pane - Frutta

GIOVEDI Pasta pomodoro e basilico  
Petto di pollo bio alla piastra  
Sedano e carote in pinzimonio  
Pane -Frutta

VENERDI Riso/Pasta all'olio  
Crostone di carne alla toscana  
Fagiolini\* al pomodoro - Pane - Frutta

**2^ SETTIMANA (dal 28/4 al 2/5 - dal 26/5  
al 30/5 – dal 23/6 al 27/6)**

Pasta pomodoro e basilico  
Scaloppina di tacchino alla salvia  
Spinaci\* saltati – Pane - Frutta

Riso alle zucchine  
Crocchette di pollo bio e patate al  
Sedano e carote in pinzimonio-  
Pane - Frutta

Pizza  
Prosciutto cotto  
Insalata mista – Pane – Frutta

Pasta mediterraneo (pomodoro e olive)  
Stracchino  
Carote filanger fresche – Pane - Frutta

Pasta al pesto  
Seppie\* al pomodoro  
Piselli\* - Pane - Yogurt

**4^ SETTIMANA (dal 12/5 al 16/5-dal 9/6 al  
13/6)**

Panzanella  
Fettina bio alla pizzaiola  
Piselli\* – Pane – Frutta

Tagliatelle arlecchino al pomodoro  
Caprese (mozzarella/pomodori)  
Pane -Frutta

Pasta all'olio  
Svizzera Bio alla salvia  
Insalata,cetrioli e carote fresche – Pane - Frutta

Pasta al pesto  
Bastoncini di pesce  
Pomodori  
Pane – Frutta Biologica

Pasta al pomodoro fresco  
Prosciutto cotto materna e elem./crudo x medie  
Insalata– Pane - Yogurt

**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.

## **PIATTI PER LE OCCASIONI SPECIALI**

### **FESTA DI PRIMAVERA – MERCOLEDI' 23 APRILE**

**Il menù del giorno 23 aprile è sostituito con il seguente:**

Gnocchetti sardi ai fiori di zucca

Spiedini di pollo e tacchino

Pisellini\* al prosciutto

Crostata alla marmellata

### **FESTA D'ESTATE – VENERDI 30 MAGGIO**

**Il menù del giorno venerdì' 30 maggio è sostituito con il seguente:**

Panzanella

Petto di pollo agli aromi

Patate arrosto

Macedonia