



COMUNE DI ROSIGNANO MARITTIMO
Via Lavoratori 21
57016 ROSIGNANO MARITTIMO

CARTA DEI SERVIZI DELLA REFEZIONE SCOLASTICA



SETTORE SERVIZI
ALLA PERSONA E ALL'IMPRESA
UNITA' ORGANIZZATIVA " SERVIZI EDUCATIVI "

Gentilissimi Genitori

è con grande piacere che pubblichiamo la Carta dei Servi della Refezione Scolastica, prodotta dal Comune, contenente una sintesi delle informazioni di maggiore rilievo inerenti il servizio mensa per i Vostri bambini.

Tutte le informazioni sono già presenti sul sito del Comune ma abbiamo pensato che averle anche su un gradevole supporto cartaceo fosse per Voi utile.

Il servizio, appaltato per il periodo settembre 2015 - giugno 2020, riguarda tutte le fasce di età ed ogni ordine e grado di scuola, in cui è previsto il tempo pasto per circa 1.800 bambini.

I menu sono definiti per fascia di età e sono anche relativi a possibili patologie ed esigenze alimentari particolari. Sul Sito del Comune e presso ciascuna Istituzione Scolastica, sono verificabili i dettagli dei prodotti in uso per la realizzazione dei pasti e le grammature definite dal Disciplinare e dalle Linee Guida della Regione Toscana.

Ancora sul sito istituzionale del Comune può essere visionata la composizione della Commissione Mensa che tiene rapporti con i Comitati Mensa di ciascuno dei singoli Plessi Scolastici, il verbale delle riunioni svolte per le verifiche di fase ed ogni altra informazione sul sistema in essere.

L'assessore

Veronica Moretti

INDICE

REFEZIONE SCOLASTICA	p. 4
DISCIPLINA APPLICATA	p. 5
SISTEMA DI CONTROLLO	p. 6
DETTAGLIO DELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE	p. 7
LA COMMISSIONE MENSA	p. 8
ELEMENTI SPECIFICI DI QUALITÀ	p. 8
COME ACCEDERE AL SERVIZIO	p. 9
COSTO DEL SERVIZIO	p. 10
UNITÀ ORGANIZZATIVA "SERVIZI EDUCATIVI"	p. 11



REFEZIONE SCOLASTICA

Il sistema della **REFEZIONE SCOLASTICA** ha l'obiettivo di fornire un pasto giornaliero **gradevole, appropriato e differenziato** a tutti i bambini che frequentano le scuole del Comune con **età compresa tra i tre mesi e gli 11 anni**.

In allegato scheda annuale iscritti (allegato 1)

Per gli **asili nido** e le **scuole dell'infanzia** la produzione del pasto è affidata alle cucine comunali (asilo nido Arcobaleno a Vada, asili nido Mammolo e N'ghè a Rosignano Solvay); la fornitura dei generi alimentari, i servizi di trasporto mensa, somministrazione, pulizia ed igienizzazione dei locali sono affidati in appalto.

Per la **scuola primaria** il servizio è affidato interamente in appalto (global service).

Il sistema prevede il rispetto delle normative igienico sanitarie, delle **Linee Guida della Regione Toscana** sulla corretta alimentazione e garantisce l'uso di elementi di qualità.

Il **Modello di Educazione Alimentare** proposto riguarda l'intera giornata alimentare del bambino e prevede il coinvolgimento di docenti, operatori e genitori nella pianificazione e nel controllo della gestione quotidiana attraverso la Commissione Mensa.

È attivo un **sistema di controllo interno** del servizio da parte dell'appaltatore e del Comune.



DISCIPLINA APPLICATA

1) **DISCIPLINARE D'INTESA** sottoscritto tra Comune, Asl 6 e Dirigenze Scolastiche per la definizione delle regole fondamentali del sistema. (allegato 2)

2) **PIANO DI AUTOCONTROLLO** fondamentale strumento di analisi da cui si possono rilevare procedure, controlli, criticità, azioni correttive, etc., presente in ciascun punto della filiera alimentare (cucine, centri di somministrazione).

3) **CAPITOLATO SPECIALE DEL SERVIZIO**, documento predisposto dal Comune per l'affidamento del servizio; disciplina tutte le fasi del ciclo produttivo: caratteristiche quali-quantitative dei generi alimentari utilizzati, modalità di preparazione, confezionamento, trasporto, somministrazione, pulizia e sanificazione; numero e formazione del personale da impiegare e tempi procedurali. Di seguito gli indirizzi di maggior rilievo applicati :

- divieto di somministrazione di prodotti contenenti O.G.M. (L.R. 53/2000);
- divieto di utilizzo di prodotti di società coinvolte nello sfruttamento minorile o in danni ambientali (Deliberazione C. C. n° 51/2000);
- obbligo di uso di prodotti agricoli toscani (Delibera Giunta Regionale n° 335/07 "Filiera corta") per le seguenti categorie merceologiche:

CATEGORIA 1 Prodotti da agricoltura biologica

CATEGORIA 2 Prodotti da agricoltura integrata

CATEGORIA 3 Prodotti tradizionali

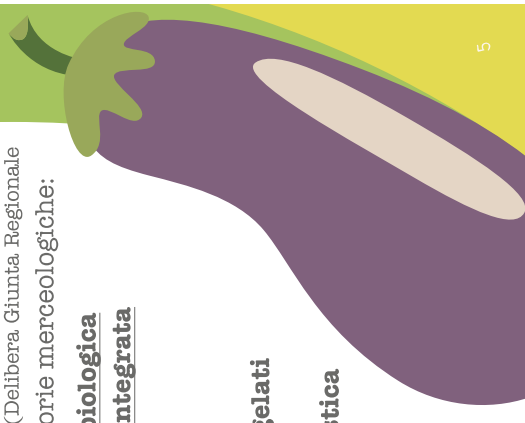
CATEGORIA 4 Generi alimentari vari

CATEGORIA 5 Prodotti senza glutine

CATEGORIA 6 Prodotti surgelati e congelati

CATEGORIA 7 Acqua minerale

CATEGORIA 8 Materiale in carta e plastica



SISTEMA DI CONTROLLO

Controllo interno nei centri di produzione: giornaliero su ciascuna fase del processo produttivo;

Controllo interno nei plessi e refettori: giornaliero con l'ausilio dei docenti nominati, del responsabile della somministrazione e con il coinvolgimento del capocuoco comunale

Controllo esterno: tramite Laboratorio Scientifico di Analisi, secondo un piano di intervento che prevede analisi ambientali ed alimentari su alimenti crudi, semilavorati e cotti.

Controllo esterno: degli organi preposti Asl e Nas.

5) FORMAZIONE

Tutto il personale addetto viene periodicamente formato da agenzia formativa esterna; le procedure sono monitorate ed adeguatamente aggiornate ai dettati legislativi.

Per il personale in appalto è richiesto un adeguato livello formativo, distinto per professionalità e costantemente aggiornato.

6) MENU

I menu sono redatti con l'intento di produrre un pasto gradevole ed adeguato per fasce di età e stagionalità, nel rispetto delle **Linee Guida per l'Alimentazione**, articolati su quattro settimane ed organizzati per garantire una ampia rotazione degli alimenti, visionati con la dietista dell'ASL a garanzia di un corretto apporto calorico e nutrizionale, approvati dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica. In allegato dettaglio delle materie prime utilizzate (allegato 3, 4, 5 e 6)

7) LIBRO DELLE RICETTE

contenente l'indicazione degli ingredienti utilizzati, le grammature, le modalità di preparazione.

DETTAGLIO DELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE

PRODOTTI NAZIONALI

DA AGRICOLTURA BIOLOGICA:

Prodotti a lunga conservazione: polpa di pomodoro, olio extravergine di oliva, pasta di semola di grano duro, riso e legumi.

Carne bovina fresca e uova fresche.

Ortaggi e frutta di vario genere: carote, finocchi, sedano, cavolo, insalata, pomodori, zucchine, patate, prezzemolo, cipolle, aglio, salvia, rosmarino, mele e uva.

Formaggi e latticini: yogurt, stracchino, robiola, formaggio spalmabile, burro.

PRODOTTI DA AGRICOLTURA INTEGRATA/FILIERA CORTA:

Prodotti da forno: (pane, dolci, panini all'olio).

Formaggi e latticini: mozzarella, formaggio pecorino, caciotta fresca.

PRODOTTI NAZIONALI TRADIZIONALI:

Carni bianche di pollo e tacchino allevati a terra, carne suina, prosciutto crudo e cotto, bresaola igp.

Formaggi e latticini: grana padano, parmigiano reggiano, ravioli e gnocchi di patate.

Prodotti a lunga conservazione: latte intero uht, olive nere.

Frutta di vario genere: arance, mandarini, pere e kiwi (solamente per la scuola elementare).

PRODOTTI SURGELATI:

Verdure e ortaggi: patate, carote, spinaci in foglia, bietola in foglia, piselli, e fagiolini.

Pesce in filetti: platessa e merluzzo in base al reg ce 853/2004.



LA COMMISSIONE MENSA

La Commissione Mensa, istituita nel 2009 (Delibera G.C. n. 348 in attuazione della normativa regionale) è composta da: Assessore di riferimento, Dirigenti Scolastici; rappresentanti dei Consigli di Circolo; rappresentanti dei Servizi Educativi Comunali e capocuoco, ha compiti di verifica e controllo sull'intero sistema della Refezione Scolastica, promuove azioni di educazione alimentare nella scuola, partecipando alla stesura dei menu.

La Commissione si riunisce ogni qual volta ne venga rilevata la necessità e comunque almeno tre volte l'anno, si avvale di "Comitati mensa" individuati in ciascun plesso scolastico, composti da insegnanti e rappresentanti dei genitori, ha accesso ai processi inerenti l'erogazione del servizio.

ELEMENTI SPECIFICI DI QUALITÀ

Gli elementi di qualità conseguiti per il periodo settembre 2015/Giugno 2020 a seguito di gara di appalto europea riguardano:

- uso di prodotti Ecolabel e mezzi a basso impatto ambientale;
- impegno alla riduzione degli sprechi e differenziazione dei rifiuti;
- attenzione ai consumi idrici ed energetici;
- introduzione di figure professionali ad alta specializzazione;
- pianificazione di una formazione puntuale del personale;
- potenziamento del sistema di controllo con incremento delle analisi di laboratorio per le materie prime, gli ambienti, le acque;
- vasto programma di iniziative di educazione alimentare
- introduzione di sistemi informatizzati per il rilevamento delle presenze.

COME ACCEDERE AL SERVIZIO

Al servizio si accede previa presentazione di domanda da indirizzare al Comune, secondo le seguenti modalità:

1 tramite il **SERVIZIO ON-LINE** sul portale del

Comune <http://www.comune.rosignano.livorno.it> alla

sezione "Servizi on-line" al quale si accede:

- mediante **registrazione sul sito stesso**, seguendo la procedura guidata;
- oppure

- mediante **Tessera Sanitaria** (Carta Regionale dei Servizi) con Pin attivato ed apposito lettore

2 tramite compilazione di apposito **STAMPATO CARTACEO**, scaricabile dal sito internet <http://www.comune.rosignano.livorno.it>

it sezione "Bandi e avvisi vari" o disponibile presso il Comune da

consegnare al **Polisportello** - Via dei Lavoratori, 21 Rosignano Marittimo, durante gli orari di apertura. Lo stampato riempito può essere anche inviato a mezzo **PEC** comune.rosignanomarittimo@postacert.toscana.it allegando anche un documento di identità in corso di validità del sottoscrittore, solo per i possessori di PEC personale.

- **PER LE SOLE CONFERME DI ISCRIZIONE**, le domande possono essere consegnate presso la stessa scuola di attuale frequenza; le Direzioni Didattiche provvedono alla distribuzione e ritiro del modulo pre-compilato. Gli utenti verificano l'esattezza dei dati riportati e, se risultano esatti, firmano il modulo e lo riconsegnano alla scuola; se invece i dati riportati risultano errati, devono presentare una nuova richiesta seguendo le modalità indicate ai precedenti punti 1 o 2.

Il richiedente, alla data di presentazione delle domande, dovrà essere in regola con i pagamenti per i servizi di Refezione Scolastica e/o Scuolabus già usufruiti.

NB. La procedura, di norma viene attivata nei mesi di aprile/maggio.



ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE NEI VARI PLESSI SCOLASTICI

PLESSO SCOLASTICO	CUCINA DI PRODUZIONE
SCUOLA PRIMARIA G. CARDUCCI	GESTIONE IN APPALTO
SCUOLA PRIMARIA EUROPA	GESTIONE IN APPALTO
SCUOLA PRIMARIA R. FUCINI	GESTIONE IN APPALTO
SCUOLA PRIMARIA S. LEGA	GESTIONE IN APPALTO
SCUOLA PRIMARIA S. PERTINI	GESTIONE IN APPALTO
SCUOLA PRIMARIA A.S. NOVARO	GESTIONE IN APPALTO
SCUOLA PRIMARIA E. SOLVAY	GESTIONE IN APPALTO
SCUOLA DELL'INFANZIA B. CIARI	GESTIONE DIRETTA
SCUOLA DELL'INFANZIA FINESTRA SUL MONDO	GESTIONE DIRETTA
SCUOLA DELL'INFANZIA GIAMBURRASCA	GESTIONE DIRETTA
SCUOLA DELL'INFANZIA PRIVATA SAN GIUSEPPE	GESTIONE DIRETTA
SCUOLA DELL'INFANZIA MODÌ	GESTIONE DIRETTA
SCUOLA DELL'INFANZIA PICCOLE TRACCE	GESTIONE DIRETTA
SCUOLA DELL'INFANZIA RODARI	GESTIONE DIRETTA
SCUOLA DELL'INFANZIA STACCIABURATTA	GESTIONE DIRETTA
ASILO NIDO ARCOBALENO	GESTIONE DIRETTA
ASILO NIDO MAMMOLO	GESTIONE DIRETTA
ASILO NIDO 'NGHE	GESTIONE DIRETTA
ASILO NIDO CORLANDOLO	GESTIONE DIRETTA
ASILO NIDO PICCOLO PRINCIPE	GESTIONE DIRETTA
ASILO NIDO PIANETA INFANZIA	GESTIONE DIRETTA

La gestione in appalto è affidata, all'R.T.I. Sodexo- Nuovo Futuro Cooperativa Sociale, l'appalto vale per il periodo settembre 2015/ giugno 2020.

La gestione diretta è coordinata dal Comune e viene svolta, nelle tre cucine comunali, aventi sede rispettivamente a Rosignano Solvay-Centro Rodari, a Vada-Plesso Ciari, a Rosignano Solvay-Plesso Asilo Nido Nghè.

IL DISCIPLINARE D'INTESA PER LA GESTIONE E LA VALUTAZIONE DEL SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE PASTI NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

È sottoscritto tra l'Unità Organizzativa "Servizi Educativi" del Comune di Rosignano Marittimo, l'Unità Funzionale "Igiene Alimenti e Nutrizione" dell'Azienda U.S.L. n. 6 - Zona Val di Cecina, le Dirigenze Scolastiche per migliorare ed ottimizzare il Servizio di Ristorazione Scolastica sull'intero territorio Comunale

Ne costituiscono punti salienti:

- La rintracciabilità dei prodotti e la loro sicurezza alimentare;
- La gestione delle diete speciali e delle procedure per le singole richieste;
- Il rispetto e controllo delle temperature degli alimenti in ciascuna fase del servizio, dalla preparazione alla distribuzione finale;
- Le modalità di cottura e distribuzione nel rispetto delle grammature per garantire l'adeguata fornitura delle singole portate previste dal menù
- La soddisfazione finale dell'utente attraverso azioni di controllo del team referente di plesso e l'utilizzo della scheda di osservazione per eventuali segnalazioni di non rispondenza del servizio.

Il Disciplinare d'Intesa è depositato presso la sede del Comune di Rosignano Marittimo, Settore Servizi alla Persona e all'impresa e presso ciascun plesso scolastico sede di mensa.

Il documento è scaricabile dal sito del Comune di Rosignano Marittimo www.comune.rosignano.livorno.it, canali tematici, Scuola e Educazione, Il sistema di refezione scolastica, assetto e strumenti del sistema.

Il documento è a disposizione della Commissione Mensa.

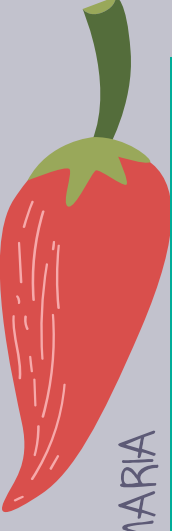




MENU PRIMAVERILE SCUOLA PRIMARIA

1^a SETTIMANA 2^a SETTIMANA 3^a SETTIMANA 4^a SETTIMANA

LUNEDÌ Sedani al pomodoro Prosciutto cotto/crudo Julienne di carote Dolce/Gelato/Yogurt	LUNEDÌ Minestra di legumi Tacchino arrosto Bis di verdure crude Frutta di stagione	LUNEDÌ Pennette all'olio extravergine Formaggio fresco Spinaci saltati Frutta di stagione	LUNEDÌ Sedani al pomodoro e pesce Tortino di patate e verdura Insalata mista Frutta di stagione
MARTEDÌ Riso all'olio extravergine Straccetti di pollo Piselli in brasiera Frutta di stagione	MARTEDÌ Lasagne al pomodoro Formaggio fresco Julienne di carote Frutta di stagione	MARTEDÌ Riso di mare Filetti di pesce al forno Patate al vapore Dolce/Gelato/Yogurt	MARTEDÌ Riso all'olio extravergine Arrosto di manzo Pinzimonio di verdure Frutta di stagione
MERCOLEDÌ Crema di verdure con pasta* Filetti di pesce panati Patate al forno Frutta di stagione	MERCOLEDÌ Pennette all'olio extravergine Petto di pollo panato Insalata verde Frutta di stagione	MERCOLEDÌ Sedani al pesto alla genovese Pollo al forno Pomodori in insalata Frutta di stagione	MERCOLEDÌ Lasagne al pomodoro Formaggio fresco Fagiolini al vapore Frutta di stagione
GIOVEDÌ Pennette al ragù Tacchino al forno Spinaci saltati Frutta di stagione	GIOVEDÌ Conchiglie alla mediterranea Tonno all'olio extravergine Patate lesse Frutta di stagione	GIOVEDÌ Fusilli al ragù di verdure Arrosto di manzo Piselli in bianco Frutta di stagione	GIOVEDÌ Passato di verdure con pasta* Filetti di pesce panati Patate arrosto Gelato/ Yogurt
VENERDÌ Sedani alle zucchini Mozzarella Pomodori in insalata Frutta di stagione	VENERDÌ Risotto primavera Arista al forno Zucchini al forno Dolce/Gelato/Yogurt	VENERDÌ Ravioli/Gnocchi al pomodoro Bresaola Insalata verde Frutta di stagione	VENERDÌ Fusilli al pesto alla genovese Pollo al forno Pomodori in insalata Frutta di stagione



MENU INVERNALE SCUOLA PRIMARIA

1^a SETTIMANA 2^a SETTIMANA 3^a SETTIMANA 4^a SETTIMANA

LUNEDÌ Fusilli al pesto alla genovese Formaggio fresco Spinaci in padella Frutta di stagione	LUNEDÌ Sedani all'olio extravergine Filetti di pesce al limone al forno Purea di patate Frutta di stagione	LUNEDÌ Sedani all'olio extravergine Filetti di pesce al limone al forno Purea di patate Frutta di stagione	LUNEDÌ Minestra di patate e pasta Arista al forno Carote e cavolo al vapore Frutta di stagione
MARTEDÌ Passato di verdura e crostini di pane Filetti di pesce panato al forno Patate lesse Yogurt	MARTEDÌ Lasagne al pomodoro Prosciutto crudo Piselli in bianco Frutta di stagione	MARTEDÌ Lasagne al pomodoro Prosciutto crudo Piselli in bianco Frutta di stagione	MARTEDÌ usilli al pesto alla genovese Petto di pollo panato Insalata verde Frutta di stagione
MERCOLEDÌ Riso all'olio extravergine Arrosto di manzo Insalata verde Frutta di stagione	MERCOLEDÌ Passato di legumi con farro Pollo arrosto Zucchini al forno Frutta di stagione	MERCOLEDÌ Passato di legumi con farro Pollo arrosto Zucchini al forno Frutta di stagione	MERCOLEDÌ Conchiglie al ragù di verdure Filetti di pesce panato al forno Patate al forno Yogurt/Dolce
GIOVEDÌ Polenta al ragù di carne rossa Petto di pollo al forno Finocchi in insalata Frutta di stagione	GIOVEDÌ Pennette al pomodoro e basilico Bocconcini di manzo Fagiolini al vapore Yogurt/Dolce	GIOVEDÌ Pennette al pomodoro e basilico Bocconcini di manzo Fagiolini al vapore Yogurt/Dolce	GIOVEDÌ Risotto allo zafferano Formaggio fresco Bietola olio e limone Frutta di stagione
VENERDÌ Ravioli/Gnocchi al pomodoro Bresaola olio e limone Carote in brasiera Frutta di stagione	VENERDÌ Risotto alla Parmigiana Petto di pollo panato Insalata Mista Frutta di stagione	VENERDÌ Risotto alla Parmigiana Petto di pollo panato Insalata Mista Frutta di stagione	VENERDÌ Minestra di verdure Fesa di tacchino al forno Legumi lessi Frutta di stagione



MENU PRIMAVERILE ASILO NIDO - SEZIONE PICCOLI

1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª SETTIMANA
LUNEDÌ Riso all'olio extravergine Petto di pollo al forno Verdure miste al vapore Frutta di stagione	LUNEDÌ Brodo vegetale con pasta Mozzarella Pomodori in insalata Frutta di stagione	LUNEDÌ Pasta all'olio extravergine Prosciutto cotto Pisellini Frutta di stagione	LUNEDÌ Pasta al pomodoro e pesce Formaggio fresco Spinaci al vapore Frutta di stagione
MARTEDÌ Pasta al ragù Carote flangè Frutta di stagione	MARTEDÌ Crema di verdure Tacchino Legumi lessi Frutta di stagione	MARTEDÌ Risotto primavera Formaggio fresco Carote lesse Frutta di stagione	MARTEDÌ Minestra di verdura Filetti di pesce al vapore Frutta di stagione Yogurt
MERCOLEDÌ Crema di verdure Filetti di pesce al vapore Patate lesse Budino alla vaniglia	MERCOLEDÌ Pasta alle zucchine Straccetti di pollo Carote flangè Frutta di stagione	MERCOLEDÌ Pasta al pomodoro e ricotta Petto di pollo Bis di verdure Frutta di stagione	MERCOLEDÌ Brodo vegetale con pasta Tacchino al forno Pisellini Frutta di stagione
GIOVEDÌ Pasta la ragù di verdure Arrostito di manzo Zucchine al forno Frutta di stagione	GIOVEDÌ Pasta all'olio extravergine Arrostito di manzo Spinaci al vapore Frutta di stagione	GIOVEDÌ Passato di verdura con riso Filetti di pesce al vapore Patate lesse Yogurt	GIOVEDÌ Riso all'olio extravergine Tortino di patate Pinzimonio di verdure Frutta di stagione
VENERDÌ Pasta all'olio extravergine Pollo al forno Insalata verde Frutta di stagione	VENERDÌ Riso al pesce Filetti di pesce al vapore Patate lesse Dolce/Gelato	VENERDÌ Pasta al pomodoro Arista al forno Pomodori in insalata Frutta di stagione	VENERDÌ Lasagne al pomodoro Fagiolini al vapore Frutta di stagione

TIPOLOGIA E MODALITÀ DI COTTURE UTILIZZATE PER I BAMBINI PICCOLI

Tutte le cotture di carne, pesce e verdura, sono al vapore o per bollitura nel brodo vegetale. L'olio extravergine di oliva viene aggiunto a crudo a fine cottura.

* può essere sostituita, con prosciutto cotto

Il menu potrà subire delle variazioni in caso di problemi di approvvigionamento

MENU INVERNALE ASILO NIDO - SEZIONE PICCOLI

1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª SETTIMANA
LUNEDÌ Pastina all'olio extravergine Carne bianca Verdure Frutta di stagione	LUNEDÌ Pastina al pomodoro Pesce al vapore Verdure Frutta di stagione	LUNEDÌ Pastina al pomodoro Pesce al vapore Verdure Frutta di stagione	LUNEDÌ Pastina al pomodoro Formaggio grana Verdure Frutta di stagione
MARTEDÌ Brodo vegetale e pastina Pesce al vapore Verdure Frutta di stagione	MARTEDÌ Pastina all'olio extravergine Carne rossa Verdure Frutta di stagione	MARTEDÌ Pastina all'olio extravergine Carne rossa Verdure Frutta di stagione	MARTEDÌ Pastina all'olio extravergine Carne rossa Verdure Frutta di stagione
MERCOLEDÌ Pastina al pomodoro Carne rossa Verdure Frutta di stagione	MERCOLEDÌ Brodo vegetale e pastina Carne bianca Verdure Frutta di stagione	MERCOLEDÌ Brodo vegetale e pastina Carne bianca Verdure Frutta di stagione	MERCOLEDÌ Brodo vegetale e pastina Carne bianca Verdure Yogurt
GIOVEDÌ Brodo vegetale e pastina Formaggio grana Verdure Frutta di stagione	GIOVEDÌ Pastina al pomodoro Formaggio grana Verdure Frutta di stagione	GIOVEDÌ Pastina al pomodoro Formaggio grana Verdure Frutta di stagione	GIOVEDÌ Pasta al pomodoro Pesce al vapore Verdure Frutta di stagione
VENERDÌ Pastina all'olio extravergine Carne bianca Verdure Yogurt alla frutta	VENERDÌ Brodo vegetale e pastina Prosciutto cotto Verdure Frutta di stagione	VENERDÌ Brodo vegetale e pastina Prosciutto cotto Verdure Frutta di stagione	VENERDÌ Brodo vegetale e pastina Formaggio grana Verdure Frutta di stagione

TIPOLOGIA E MODALITÀ DI COTTURE UTILIZZATE PER I BAMBINI PICCOLI

Tutte le cotture di carne, pesce e verdura sono al vapore o per bollitura nel brodo vegetale. L'olio extravergine di oliva viene aggiunto a crudo a fine cottura.

per carne rossa si intende coscia di manzo bovino bio

per pesce si intende filetti di merluzzo surgelato

per carne bianca si intende petto di pollo e fesa di tacchino

per verdure si intende carote, patate, e zucchine fresche

Il menu potrà subire delle variazioni in caso di problemi di approvvigionamento

MENU PRIMAVERILE ASILO NIDO - SEZIONE GRANDI

1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª SETTIMANA
LUNEDÌ Riso all'olio extravergine Petto di pollo al forno Verdure miste al vapore Frutta di stagione	LUNEDÌ Brodo vegetale con pasta Mozzarella Pomodori in insalata Frutta di stagione	LUNEDÌ Pasta all'olio extravergine Prosciutto cotto Pisellini Frutta di stagione	LUNEDÌ Pasta al pomodoro e pesce Formaggio fresco Spinaci al vapore Frutta di stagione
MARTEDÌ Pasta al ragù Carote flangè Frutta di stagione	MARTEDÌ Crema di verdure Tacchino Legumi lessi Frutta di stagione	MARTEDÌ Risotto primavera Formaggio fresco Carote lesse Frutta di stagione	MARTEDÌ Minestra di verdura Filetti di pesce al vapore Frutta di stagione Yogurt
MERCOLEDÌ Crema di verdure Filetti di pesce al vapore Patate lesse Budino alla vaniglia	MERCOLEDÌ Pasta alle zucchine Straccetti di pollo Carote flangè Frutta di stagione	MERCOLEDÌ Pasta al pomodoro e ricotta Petto di pollo Bis di verdure Frutta di stagione	MERCOLEDÌ Brodo vegetale con pasta Tacchino al forno Pisellini Frutta di stagione
GIOVEDÌ Pasta la ragù di verdure Arrostito di manzo Zucchine al forno Frutta di stagione	GIOVEDÌ Pasta all'olio extravergine Arrostito di manzo Spinaci al vapore Frutta di stagione	GIOVEDÌ Passato di verdura con riso Filetti di pesce al vapore Patate lesse Yogurt	GIOVEDÌ Riso all'olio extravergine Tortino di patate Pinzimonio di verdure Frutta di stagione
VENERDÌ Pasta all'olio extravergine Pollo al forno Insalata verde Frutta di stagione	VENERDÌ Riso al pesce Filetti di pesce al vapore Patate lesse Dolce/Gelato	VENERDÌ Pasta al pomodoro Arista al forno Pomodori in insalata Frutta di stagione	VENERDÌ Lasagne al pomodoro Fagiolini al vapore Frutta di stagione

Il menu potrà subire delle variazioni in caso di problemi di approvvigionamento

MENU INVERNALE ASILO NIDO - SEZIONE GRANDI

1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª SETTIMANA
LUNEDÌ Pasta all'olio extravergine Formaggio fresco Spinaci al vapore Frutta di stagione	LUNEDÌ Pasta al pomodoro Filetti di pesce al vapore Purea di patate Frutta di stagione	LUNEDÌ Minestra di patate e pasta Arista al forno Bietola al vapore Frutta di stagione	LUNEDÌ Pasta al pomodoro e pesce Tortino di uova e verdure Carote in insalata Frutta di stagione
MARTEDÌ Minestra di verdure con pasta Filetti di pesce al vapore Patate lesse	MARTEDÌ Pasta all'olio extravergine Arrostito di manzo Pisellini in bianco Frutta di stagione	MARTEDÌ Brodo vegetale con riso Filetti di pesce al vapore Patate arrosto Yogurt	MARTEDÌ Pasta al pomodoro Arrostito di manzo Spinaci al vapore Frutta di stagione
MERCOLEDÌ Riso al pomodoro Arrostito di manzo Carote al vapore Frutta di stagione	MERCOLEDÌ Passato di verdura con riso Straccetti di pollo Zucchine al forno Frutta di stagione	MERCOLEDÌ Pasta all'olio extravergine Fesa di tacchino al forno Carote al vapore Frutta di stagione	MERCOLEDÌ Crema di verdure con riso ** Fesa di tacchino al forno Legumi lessi Frutta di stagione
GIOVEDÌ Polenta al ragù di carne rossa* Finocchi e patate al vapore Frutta di stagione	GIOVEDÌ Pasta pomodoro e basilico Tortino di patate Carote al vapore Frutta di stagione	GIOVEDÌ Polenta al ragù di verdure* Formaggio fresco Verdure al forno Frutta di stagione	GIOVEDÌ Pasta all'olio extravergine Filetti di pesce al forno Patate al vapore Yogurt
VENERDÌ Brodo vegetale con pasta Pollo al forno Insalata mista Budino alla vaniglia	VENERDÌ Riso all'olio extravergine Prosciutto cotto Fagiolini al vapore Dolce	VENERDÌ Minestra di legumi con farro Petto di pollo al forno Finocchi al vapore Frutta di stagione	VENERDÌ Lasagne pomodoro e formaggio Fagiolini al vapore Frutta di stagione

* Può essere sostituito con pasta di semola di grano duro

** Non deve contenere legumi

Il menu potrà subire delle variazioni in caso di problemi di approvvigionamento



MENU PRIMAVERILE - SCUOLA DELL'INFANZIA

1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª SETTIMANA
LUNEDÌ Riso all'olio extravergine Bresaola olio e limone Verdure miste al vapore Frutta di stagione	LUNEDÌ Fusilli al pesto alla genovese Formaggio fresco Pomodori in insalata Frutta di stagione	LUNEDÌ Pennette all'olio extravergine Prosciutto cotto Pisellini in brasiera Frutta di stagione	LUNEDÌ Pennette pomodoro e pesce Pollo al forno Spinaci in padella Frutta di stagione
MARTEDÌ Pennette al ragù Formaggio fresco Carote flangè Frutta di stagione	MARTEDÌ Crema di verdure*** Tacchino arrosto Legumi lessi Frutta di stagione	MARTEDÌ Risotto primavera Formaggio fresco Insalata verde Frutta di stagione	MARTEDÌ Minestra di verdure e crostini Filetti di merluzzo panati Patate lesse Yogurt
MERCOLEDÌ Crema di verdure con pasta* Filetti di pesce al limone** Patate lesse Budino alla vaniglia.	MERCOLEDÌ Pennette alle zucchini Straccetti di pollo Carote crude Frutta di stagione	MERCOLEDÌ Sedani al pomodoro e ricotta Petto di pollo panato Bis di verdure Frutta di stagione	MERCOLEDÌ Pennette alla mediterranea Taccchino al forno Piselli in bianco Frutta di stagione
GIOVEDÌ Conchiglie al ragù di verdure Arrosto di manzo Zucchini trifolate Frutta di stagione	GIOVEDÌ Sedani all'olio extravergine Arrosto di manzo Spinaci al vapore Frutta di stagione	GIOVEDÌ Minestra di verdura con riso**** Filetti di pesce al forno Patate arrosto Yogurt	GIOVEDÌ Riso all'olio extravergine Tortino di patate e verdura Pinzimonio di verdure Frutta di stagione
VENERDÌ Ravioli/Gnocchi al pomodoro Pollo al forno Insalata verde Frutta di stagione	VENERDÌ Risotto di mare Filetti di pesce panati al forno Patate arrosto Dolce/Gelato	VENERDÌ Fusilli al pesto alla genovese Medaglioni di arista al forno Pomodori in insalata Frutta di stagione	VENERDÌ Lasagne al pomodoro Formaggio fresco Fagiolini al vapore Frutta di stagione

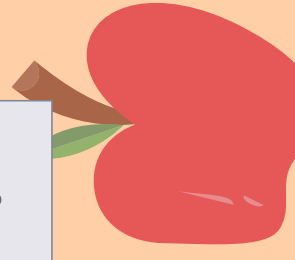
* può essere sostituita con riso o pasta fredda

** può essere sostituito con tonno all'olio extravergine bio

*** non contiene legumi

**** può essere sostituita con pasta all'olio extravergine

Il menu potrà subire delle variazioni in caso di problemi di approvvigionamento



MENU INVERNALE - SCUOLA DELL'INFANZIA

1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª SETTIMANA
LUNEDÌ Sedani all'olio extravergine Bresaola olio e limone Spinaci saltati Frutta di stagione	LUNEDÌ Gnocchetti al pesto Filetti di pesce al limone al forno Purea di patate Frutta di stagione	LUNEDÌ Minestra di verdure con crostini Filetti di pesce panato al forno Patate lesse Frutta di stagione	LUNEDÌ Minestra di patate e pasta Medaglioni di arista al forno Bietola con olio e limone Frutta di stagione
MARTEDÌ Minestra di verdure con crostini Filetti di pesce panato al forno Patate lesse Frutta di stagione	MARTEDÌ Pennette all'olio extravergine Arrosto di manzo Pisellini in bianco Frutta di stagione	MARTEDÌ Riso all'olio extravergine Filetti di pesce alla livornese Patate arrosto Yogurt	MARTEDÌ Gnocchi pomodoro e basilico Arrosto di manzo Spinaci saltati Frutta di stagione
MERCOLEDÌ Riso al pomodoro Arrosto di manzo Carote e cavolo al vapore Frutta di stagione	MERCOLEDÌ Crema di verdure con riso** Straccetti di petto di pollo Zucchini al forno Frutta di stagione	MERCOLEDÌ Riso al pomodoro Arrosto di manzo Carote e cavolo al vapore Frutta di stagione	MERCOLEDÌ Crema di verdura con pasta** Fesa di taccchino al forno Carote in padella Frutta di stagione
GIOVEDÌ Polenta al ragù di carne rossa* Formaggio fresco Finocchi in insalata Frutta di stagione	GIOVEDÌ Fusilli pomodoro e basilico Tortino di patate e formaggio Insalata verde Frutta di stagione	GIOVEDÌ Polenta al ragù di verdure* Formaggio fresco Verdure al forno Frutta di stagione	GIOVEDÌ Sedani all'olio extravergine Filetti di pesce panato al forno Patate al vapore Yogurt
VENERDÌ Ravioli al pomodoro e basilico Pollo al forno Insalata mista Budino	VENERDÌ Riso alla parmigiana Prosciutto cotto Fagiolini al vapore Dolce	VENERDÌ Ravioli al pomodoro e basilico Pollo al forno Insalata mista Budino	VENERDÌ Lasagne al pomodoro Formaggio fresco Fagiolini al vapore Frutta di stagione

* Può essere sostituita con pasta di semola di grano duro

** Non deve contenere legumi

Il menu potrà subire delle variazioni in caso di problemi di approvvigionamento





COMUNE DI ROSIGNANO MARITTIMO
Via Lavoratori 21
57016 ROSIGNANO MARITTIMO