

0577247182



UFFICIO AMMINISTRATIVO
14 APR 2016
Prot. N. 2193/B19c

CUCINA CENTRALIZZATA

Alla C.A.

**Direzione Risorse Umane, Organizzazione
e Istruzione
Comune di Siena****Scuole Materne Comunali****Dirigenti Scolastici****Istituti Paritari:
Savina Petrilli
San Girolamo
Santa Caterina
Sacro Cuore****Coop. Giocolenuvole
Coop. Zelig
Asilo Nido Pascoli
Asilo Nido Pleiades
Asilo Domiciliare Paradiso dei Cittini****OGGETTO: TABELLE DIETETICHE ESTIVE ANNO SCOLASTICO 2015/2016 REV.1**

Con la presente si inviano le Tabelle Dietetiche Estive Anno Scolastico 2015/2016 Rev.1. Il suddetto menù sarà attivo dal giorno Lunedì 18 Aprile 2016 (dalla 1° Tabella).

Rimanendo a disposizione per chiarimenti, si porgono distinti saluti.

Siena, 13/04/2016

LA DIREZIONE

0577247182

MENU' ESTIVO A.S. 2015/2016 Rev.1

SCUOLE DELL'INFANZIA

TABELLA 1	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Tortellini al pomodoro Mozzarella Fagiolini olio e basilico	Ciaccino
MARTEDI'	Crema di zucchine e patate con pasta Arrosto di Vitellone Chianino IGP Insalata mista	Banana Bio
MERCOLEDI'	Riso al limone Fagioli all'uccelletto Bietola all'olio	Budino
GIOVEDI'	Pasta allo zafferano e pisellini Pesce al limone e prezzemolo Carote grattugiate	Schiacciatina al rosmarino
VENERDI'	Pasta olio e basilico Prosciutto crudo di Parma DOP o Bresola IGP (a rotazione) Patate al prezzemolo	Latte Biscotti

TABELLA 2	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Pasta all'olio Frittata al pomodoro Insalata mista	Pizza
MARTEDI'	Pasta integrale al pesto e pomodorini Stracchino Spinaci olio e limone	Crostatina alla frutta
MERCOLEDI'	Pasta con melanzane e verdure di stagione Petto di pollo gratinato Piselli	Pane e olio
GIOVEDI'	Ravioli burro e salvia Arista arrosto Insalata di carote, fagiolini e olive verdi	Crackers Succo di frutta
VENERDI'	Insalata di riso con fontina e verdure Pesce alla marinara Cavolo cappuccio	Yogurt Biscotti

TABELLA 3	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Pasta al sugo di pesce dell'Arcipelago Toscano Primosale Insalata di patate e fagiolini	Banana Bio
MARTEDI'	Insalata di farro Arrosto di Vitellone Chianino IGP Insalata mista	Biscotti Latte e cacao
MERCOLEDI'	Riso al pomodoro Insalata mista con Tonno all'Olio di Oliva, carote, sedano e maia	Schiacciatina al rosmarino
GIOVEDI'	Pasta all'olio Cosce di pollo arrosto Piselli	Yogurt Biscotti
VENERDI'	Pasta al pesto con mandorle e pomodorini secchi Tacchino al limone Carote baby	Ciaccino

TABELLA 4	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Pasta alla pizzaiola Frittata Spinaci saporiti	Ciaccino
MARTEDI'	Riso con zucchine Arista arrosto Purè di patate *Pane integrale	Budino
MERCOLEDI'	Pasta al ragù di Chianina IGP Mozzarella Fagiolini all'olio	Crostatina alla frutta
GIOVEDI'	Pasta all'olio Petto di pollo al limone Insalata, pomodori e maia	Crackers Succo di frutta
VENERDI'	Crema di carote con cereali Pesce dell' Arcipelago Toscane capperi e prezzemolo Insalata di ceci, sedano e basilico	Latte Biscotti

TABELLA 5	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Pizza al pomodoro Tocchetti di Grana Padano DOP Verdure miste al vapore	Schiacciatina al rosmarino
MARTEDI'	Pasta fredda con pomodori, tonno e basilico Tacchino arrosto Insalata mista con cavolo cappuccio	Pane e olio
MERCOLEDI'	Pasta all'olio Frittata Piselli	Monoporzioni di mele fresche
GIOVEDI'	Pasta al pesto Prosciutto cotto senza polifosfati Patate arrosto	Ciaccino
VENERDI'	Gnocchi al pomodoro Cosce di pollo arrosto Carote grattugiate	Yogurt Biscotti

NOTE AL MENU'

-SARA' SERVITA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PROVENIENTE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA.
-PER I CONDIMENTI E LE COTTURE VERRA' UTILIZZATO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

-ALCUNI VEGETALI E IL PESCE (MERLUZZO, CEPALO) SONO CONGELATI/SURGELATI ALL'ORIGINE

* Quando la stagione non fosse sufficientemente calda è consigliabile sostituire le Insalate di Pasta o Riso o Farro con le seguenti preparazioni:

• Tabella 2 - Venerdì: Riso con spinaci.

• Tabella 3 - Martedì: Passato di verdure con farro;

• Tabella 5 - Martedì: Pasta al sugo di tonno (al pomodoro per i maschi).

-Durante i mesi estivi di Giugno, Luglio e Agosto è consigliabile sostituire le Creme/Passati di verdure con le seguenti preparazioni:

• Tabella 1 - Martedì: Pasta con zucchine;

• Tabella 4 - Venerdì: Riso al limone

MENU' ESTIVO A.S. 2015/2016 Rev.1 SCUOLE ELEMENTARI

TABELLA 1	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Tortellini al pomodoro Mozzarella Fagiolini olio e basilico	
MARTEDI'	Crema di zucchine e patate con pasta Arrosto di Vitellone Chianino IGP Insalata mista	
MERCOLEDI'	Riso al limone Fagioli all'uccelletto Bietola all'olio	
GIOVEDI'	Pasta allo zafferano e pisellini Pesce al limone e prezzemolo Carote grattugiate	
VENERDI'	Pasta olio e basilico Prosciutto crudo di Parma DOP o Bresaola IGP (a rotazione) Patate al prezzemolo	

TABELLA 2	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Pasta all'olio Frittata al pomodoro Insalata mista	
MARTEDI'	Pasta integrale al pesto e pomodorini Stracchino Spinaci olio e limone	
MERCOLEDI'	Pasta con melanzane e verdure di stagione Petto di pollo gratinato Piselli	
GIOVEDI'	Ravioli burro e salvia Arista arrosto Insalata di carote, fagiolini e olive verdi	
VENERDI'	Insalata di riso con fontina e verdure Pesce alla marinara Cavolo cappuccio	

TABELLA 3	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Pasta al sugo di pesce dell'Arcipelago Toscano Primosale Insalata di patate e fagiolini	
MARTEDI'	Insalata di farro Arrosto di Vitellone Chianino IGP Insalata mista	
MERCOLEDI'	Riso al pomodoro Insalatona mista con Tonno all'Olio di Oliva, carote, sedano e mais	
GIOVEDI'	Pasta all'olio Cosce di pollo arrosto Piselli	
VENERDI'	Pasta al pesto con mandorle e pomodorini secchi Tacchino al limone Carote baby	

TABELLA 4	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Pasta alla pizzaiola Frittata Spinaci saporiti	
MARTEDI'	Riso con zucchine Arista arrosto Purè di patate <i>* Pane integrale</i>	
MERCOLEDI'	Pasta al ragu di Chianina IGP Mozzarella Fagiolini all'olio	
GIOVEDI'	Pasta all'olio Petto di pollo al limone Insalata, pomodori e mais	
VENERDI'	Crema di carote con cereali Pesce dell' Arcipelago Toscano capperi e prezzemolo Insalata di ceci, sedano e basilico	

TABELLA 5	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Pizza al pomodoro Tocchetti di Grana Padano DOP Verdure miste al vapore	
MARTEDI'	Pasta fredda con pomodori, tonno e basilico Tacchino arrosto Insalata mista con cavolo cappuccio	
MERCOLEDI'	Pasta all'olio Frittata Piselli	
GIOVEDI'	Pasta al pesto Prosciutto cotto senza polifosfati Patate arrosto	
VENERDI'	Gnocchi al pomodoro Cosce di pollo arrosto Carote grattugiate	

NOTE AL MENU'

-SARA' SERVITA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PROVENIENTE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA.
-PER I CONDIMENTI E LE COTTURE VERRA' UTILIZZATO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA.
-ALCUNI VEGETALI E IL PESCE (MERLUZZO, CEFALO) SONO CONGELATI/CONGELATI ALL'ORIGINE.

• Qualora la stagione non fosse sufficientemente calda è consigliabile sostituire le insalate di Pasta o Riso o Farro con le seguenti preparazioni:

• TABELLA 2 - Venerdì: Riso con spinaci;

• TABELLA 3 - Martedì: Pesto di verdura con farro;

• TABELLA 5 - Martedì: Pasta al sugo di tonno (al pomodoro per i nidi)

• Durante i mesi estivi di Giugno, Luglio e Agosto è consigliabile sostituire le Creme/Pastosi di verdure con le seguenti preparazioni:

• TABELLA 1 - Martedì: Pasta con zucchine;

• TABELLA 4 - Venerdì: Risotto al limone

0577247182



La tabella 1 sarà in vigore nelle seguenti settimane: dal 18/04 al 22/04, dal 23/05 al 27/05, dal 27/06 al 1/07, dal 1/08 al 5/08, dal 5/09 al 9/09.

La tabella 2 sarà in vigore nelle seguenti settimane: dal 25/04 al 29/04, dal 30/05 al 3/06, dal 4/07 al 8/07, dal 8/08 al 12/08.

La tabella 3 sarà in vigore nelle seguenti settimane: dal 2/05 al 6/05, dal 6/06 al 10/06, dal 11/07 al 15/07, dal 15/08 al 19/08.

La tabella 4 sarà in vigore nelle seguenti settimane: dal 9/05 al 13/05, dal 13/06 al 17/06, dal 18/07 al 22/07, 22/08 al 26/08.

La tabella 5 sarà in vigore nelle seguenti settimane: dal 16/05 al 20/05, dal 20/06 al 24/06, dal 25/07 al 29/07, dal 29/08 al 2/09.