



Centro educativo Sacra Famiglia

Menù Invernale 2024-2025

da Lunedì 04 Novembre 2024 a Venerdì 21 Marzo 2025

PRIMARIA

	Settimana 1	Settimana 2	Settimana 3	Settimana 4
Lunedì	Polenta e Lenticchie Carote Pane integrale Frutta L.2	Pasta al Pomodoro e Basilico Uova sode Carote Pane integrale Frutta U.11	Gnocchi di Ceci al Pomodoro Patate e Fagiolini al forno Pane Frutta L.13	Pasta al Pomodoro Frittata alle Zucchine Pane Frutta U.6
Martedì	Passato di verdura con crostini Arrosto di Tacchino/Lonza Finocchi Pane Frutta C.6/C.8	Pizza Fagiolini Pane Frutta F.10	Ministra di Verdura Sformato di Formaggio e Patate Pane Frutta F.2	Pizza Margherita Fagiolini Pane Frutta F.10
Mercoledì	Pasta con Ricotta (se gradito aggiungere del pomodoro) Fagiolini Pane Frutta F.3	Gnocchi al pesto Spezzatino Fagiolini Pane Frutta C.14	Polenta con Pollo alla Cacciatora Carote Pane Frutta C.3	Lasagne di Carne/Pasta al ragù (alternate) Fagiolini Pane Frutta C.12
Giovedì	Risotto giallo Frittata alle verdure Insalata Pane Frutta U.7	Risotto alla Parmigiana Paté di Cannellini e Piselli Cavolfiore Pane integrale Frutta L.5	Risotto giallo Frittata alle verdure Insalata Pane Frutta U.7	Pasta al Pomodoro Crocchette di Ceci Finocchi Pane Frutta L.6
Venerdì	Penne al tonno Carote Pane Frutta P.13	Pasta al pomodoro Bastoncini di Pesce Zucca Pane Frutta P.2	Penne al tonno Carote Pane Frutta P.13	Risotto alla Parmigiana Sogliola al forno Fagiolini Pane Frutta P.1

	Settimana Corrispondente
1	Lunedì 04 - Venerdì 08 NOVEMBRE
2	Lunedì 11 - Venerdì 15 NOVEMBRE
3	Lunedì 18 - Venerdì 22 NOVEMBRE
4	Lunedì 25 - Venerdì 29 NOVEMBRE
1	Lunedì 02 - Venerdì 06 DICEMBRE
2	Lunedì 09 - Venerdì 13 DICEMBRE
3	Lunedì 16 - Venerdì 20 DICEMBRE 2024
4	Lunedì 06 - Venerdì 10 GENNAIO 2025
1	Lunedì 13 - Venerdì 17 GENNAIO
2	Lunedì 20 - Venerdì 24 GENNAIO
3	Lunedì 27 - Venerdì 31 GENNAIO
4	Lunedì 03 - Venerdì 07 FEBBRAIO
1	Lunedì 10 - Venerdì 14 FEBBRAIO
2	Lunedì 17 - Venerdì 21 FEBBRAIO
3	Lunedì 24 - Venerdì 28 FEBBRAIO
4	Lunedì 03 - Venerdì 07 MARZO
1	Lunedì 10 - Venerdì 14 MARZO
2	Lunedì 17 - Venerdì 21 MARZO

MENÙ DELLA SCUOLA. ORIENTAMENTI



CONTESTO	QUALITÀ	PROCEDURE
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Il MENÙ DELLA SCUOLA è autorizzato dall'ATS, e costruito secondo le Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica per favorire e promuovere la corretta alimentazione degli studenti di oggi e la buona salute di domani, nella prospettiva di avvicinarli ad una variegata tipologia di cibi. <input type="checkbox"/> Perché l'educazione alimentare giunga a effetto è importante che anche i GENITORI promuovano un atteggiamento di buona educazione alimentare IN FAMIGLIA. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> I PASTI degli STUDENTI della Scuola (1000 allievi) sono preparati nella Cucina della Scuola per l'orario dei Pasti. Pur essendo una Mensa scolastica il servizio offerto - secondo la valutazione dell'ATS, del COMITATO GENITORI e soprattutto, dell'apprezzamento degli studenti- è di buona qualità. <input type="checkbox"/> Un TEAM di persone preparate tra cuochi e personale di cucina è dedicato ad offrire ogni giorno un pasto. <input type="checkbox"/> Gli EDUCATORI di classe distribuiscono il pasto negli orari concordati. <input type="checkbox"/> I PRODOTTI utilizzati sono certificati, forniti da un'Azienda di Ristorazione che ci segue da oltre 20 anni, con consegna bisettimanale. <input type="checkbox"/> I LOCALI adibiti a mensa rispondono a criteri igienico-sanitari previsti da ATS. <input type="checkbox"/> La COMMISSIONE MENSA del COMITATO GENITORI monitora costantemente la situazione. <p>La QUALITÀ DEL SERVIZIO è costantemente seguita da una CONSULENTE che verifica e monitora la situazione.</p>	<p style="text-align: center;">ORARI PASTI</p> <p>ore 11.00 NIDO ore 11.30 INFANZIA ore 11.50 PRIMARIA (classi 1,2) ore 12.40 PRIMARIA (classi 3,4,5) ore 13.30 SECONDARIA</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Qualche minuto prima dell'orario indicato i cibi vengono portati dalla CUCINA alla adiacente SALA MENSA in carrelli termici e preparati per essere distribuiti. <input type="checkbox"/> Ogni educatore distribuisce il primo piatto al proprio tavolo. Nel giro di pochi minuti tutti i bambini/tutti i ragazzi sono serviti. <input type="checkbox"/> Quando il menù prevede la pasta è possibile richiederla in bianco. <input type="checkbox"/> Ai bambini e ai ragazzi viene offerta la possibilità di ricevere un bis di ogni piatto. <p>DIETE SPECIALI. La cucina prepara menù differenziati per gli alunni che necessitano di dieta speciale per motivi di salute, dietro apposita richiesta scritta accompagnata da certificato medico.</p>