



Centro educativo Sacra Famiglia

Menù Estivo 2023-2024 e 2024-2025

da Lunedì 01 Aprile 2024 a Venerdì 01 Novembre 2024

SECONDARIA

| | Settimana 1 | Settimana 2 | Settimana 3 | Settimana 4 |
|------------------|--|---|---|--|
| Lunedì | Pasta al Sugo di Verdura Petto di Tacchino al Limone Zucchine al Gratin Pane Frutta C.7 | Pasta al Pomodoro Crocchette di Ceci Finocchi Pane Frutta L.6 | Pasta e Ceci Insalata Pane integrale Frutta L.3 | Zuppa di Legumi Zucchine Pane Frutta L.1 |
| Martedì | Gnocchi alla Romana Carotine fiammifero Pane Frutta F. 11 | Pasta al Ragù Fagiolini Pane Frutta C.12 | Patate al forno Arrostato di Lonza Zucchine Pane Frutta C.11 | Pasta al Pomodoro Petti di Pollo o Tacchino al Latte Piselli e Carote Pane integrale Frutta C.1 |
| Mercoledì | Pasta e Ceci Fagiolini al forno Pane Frutta L.3 | Pizza Margherita Fagiolini Pane Frutta F.10 | Pasta con Ricotta (se gradito aggiungere Pomodoro) Fagiolini Pane Frutta F.3 | Pizza Margherita Fagiolini Pane Frutta F.10 |
| Giovedì | Risotto con Piselli Frittata al forno Insalata Pane Frutta U.4 | Pasta al Pomodoro e Basilico Frittata alle Verdure Carote Pane integrale Frutta U.11 | Risotto con Verdura Frittata al forno Insalata Pane Frutta U.12 | Gnocchi al Pesto Uovo Sodo Insalata Mista Pane Frutta U.1 |
| Venerdì | Penne al Tonno Carote Pane Frutta P.13 | Risotto con Piselli Bastoncini di Pesce Carote Pane Frutta P.4 | Pasta al Tonno Carote Panne Frutta P.13 | Risotto allo Zafferano Pesce al forno Fagiolini Pane Frutta P.9 |

| | Settimana Corrispondente |
|----------|---|
| 1 | Lunedì 01 - Venerdì 05 APRILE |
| 2 | Lunedì 08 - Venerdì 12 APRILE |
| 3 | Lunedì 15 - Venerdì 19 APRILE |
| 4 | Lunedì 22 - Venerdì 26 APRILE |
| 1 | Lunedì 29 - Venerdì 03 APRILE - MAGGIO |
| 2 | Lunedì 06 - Venerdì 10 MAGGIO |
| 3 | Lunedì 13 - Venerdì 17 MAGGIO |
| 4 | Lunedì 20 - Venerdì 24 MAGGIO |
| 1 | Lunedì 27 - Venerdì 31 MAGGIO |
| 2 | Lunedì 03 - Venerdì 07 GIUGNO a.s. 2023-24 |
| 1 | Lunedì 26 - Venerdì 30 AGOSTO a.s. 2024-25 |
| 2 | Lunedì 02 - Venerdì 06 SETTEMBRE |
| 3 | Lunedì 09 - Venerdì 13 SETTEMBRE |
| 4 | Lunedì 16 - Venerdì 20 SETTEMBRE |
| 1 | Lunedì 23 - Venerdì 27 SETTEMBRE |
| 2 | Lunedì 30 - Venerdì 04 SETTEMBRE - OTTOBRE |
| 3 | Lunedì 07 - Venerdì 11 OTTOBRE |
| 4 | Lunedì 14 - Venerdì 18 OTTOBRE |
| 1 | Lunedì 21 - Venerdì 25 OTTOBRE |
| 2 | Lunedì 28 - Venerdì 01 OTTOBRE - NOVEMBRE |

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> |