



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>