

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 Cittin**

OGGETTO: INVIO TABELLE DIETETICHE INVERNALI A.S. 2014/2015 Rev.1

Con la presente si invia il nuovo Menù Invernale, dove sono state apportate alcune modifiche sulla base di percorsi condivisi nell'ambito dell'ultima Commissione Mensa tenutasi data 20/11/2014. Le lievi variazioni effettuate non alterano gli apporti nutrizionali previsti per piccoli utenti della mensa.

Il suddetto menù sarà attivo dal giorno Lunedì 2 Febbraio (dalla 1° Tabella).

Rimanendo a disposizione per chiarimenti, si porgono cordiali saluti.

Siena, 29/01/2015

LA DIREZIONE

MENU' INVERNALE A.S. 2014/2015 Rev.1

SCUOLE DELL'INFANZIA

TABELLA 1	PRANZO	SPUNTINO
LUNEDI'	Ravioli burro e salvia Carpaccio di Bresaola IGP Carote al prezzemolo	Succo di frutta
MARTEDI'	Riso con spinaci Arista agli agrumi Purè di patate	Schiacciata al rosmarino
MERCOLEDI'	Pasta all'olio Pesce al forno con pomodorini olive e basilico Fagiolini	Mandarini (se di stagione) oppure Monoporzioni di mele fresche
GIOVEDI'	Pasta in salsa rosa Cosce di pollo arrosto Pisellini	Biscotti
VENERDI'	Passato di verdure con pasta Pizza Dessert	Banana BIO

TABELLA 2	PRANZO	SPUNTINO
LUNEDI'	Pasta all'olio Bocconcini di maiale alle erbette Patate arrosto *Pane integrale	Succo di frutta
MARTEDI'	Pasta al pesto con mandorle e pomodorini secchi Tacchino arrosto Insalata di finocchi	Schiacciata al rosmarino
MERCOLEDI'	Pasta al pesce Sfacciatino Misto di verdure (cavolfiore, broccoli e carote)	Mandarini (se di stagione) oppure Monoporzioni di mele fresche
GIOVEDI'	Crema di carote con farro Petto di pollo gratinato Insalata	Biscotti
VENERDI'	Pasta mediterranea Frittata Pisellini	Banana BIO

TABELLA 3	PRANZO	SPUNTINO
LUNEDI'	Pasta all'amatriciana Tocchetti di Grana Padano DOP Finocchi cotti al limone	Succo di frutta
MARTEDI'	Riso alla parmigiana Arrosto di Vitellone Chianino IGP Insalata	Schiacciata al rosmarino
MERCOLEDI'	Pasta al pomodoro Pesce al limone Bietola all'olio	Mandarini (se di stagione) oppure Monoporzioni di mele fresche
GIOVEDI'	Crema di legumi con pasta Prosciutto crudo di Parma DOP Patate al prezzemolo	Biscotti
VENERDI'	Pasta all'olio Tortino di ricotta Insalata, carote e mais	Banana BIO

TABELLA 4	PRANZO	SPUNTINO
LUNEDI'	Riso alla zucca gialla Frittata in trippa Fagiolini	Succo di frutta
MARTEDI'	Gnocchi al pomodoro Arista arrosto Pisellini	Schiacciata al rosmarino
MERCOLEDI'	Pasta al ragù in bianco di Chianina IGP con verdure Formaggio Primosale Mix di verdure cotte (carote baby, cavolfiore, taccole)	Mandarini (se di stagione) oppure Monoporzioni di mele fresche
GIOVEDI'	Pasta all'olio Tortino di ceci Insalata mista	Biscotti
VENERDI'	Vellutata di patate con cereali Tonno all'olio di oliva Insalata di carote	Banana BIO

TABELLA 5	PRANZO	SPUNTINO
LUNEDI'	Riso allo zafferano Prosciutto cotto senza polifosfati Purè	Succo di frutta
MARTEDI'	Tortellini al pomodoro Cosce di pollo arrosto Spinaci	Schiacciata al rosmarino
MERCOLEDI'	Crema di ceci e zucca gialla con cereali Tacchino arrosto Insalata mista	Mandarini (se di stagione) oppure Monoporzioni di mele fresche
GIOVEDI'	Pasta al ragù di Chianina IGP Mozzarella Cavolfiore	Biscotti
VENERDI'	Pasta integrale al pesto Pesce alla marinara Insalata di finocchi	Banana BIO

NOTE AL MENU'

-TUTTI I GIORNI 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, PESCE SPADA) SONO CONGELATI/SURGELATI ALL'ORIGINE.

MENU' INVERNALE A.S. 2014/2015 Rev.1

SCUOLE PRIMARIE

TABELLA 1	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Ravioli burro e salvia Carpaccio di Bresaola IGP Carote al prezzemolo	
MARTEDI'	Riso con spinaci Arista agli agrumi Purè di patate	
MERCOLEDI'	Pasta all'olio Pesce al forno con pomodorini olive e basilico Fagiolini	
GIOVEDI'	Pasta in salsa rosa Cosce di pollo arrosto Pisellini	
VENERDI'	Passato di verdure con pasta Pizza Dessert	

TABELLA 2	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Pasta all'olio Bocconcini di maiale alle erbette Patate arrosto *Pane integrale	
MARTEDI'	Pasta al pesto con mandorle e pomodorini secchi Tacchino arrosto Insalata di finocchi	
MERCOLEDI'	Pasta al pesce Stracchino Misto di verdure (cavolfiore, broccoli e carote)	
GIOVEDI'	Crema di carote con farro Petto di pollo gratinato Insalata	
VENERDI'	Pasta mediterranea Frittata Pisellini	

TABELLA 3	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Pasta all'amatriciana Tocchetti di Grana Padano DOP Finocchi cotti al limone	
MARTEDI'	Riso alla parmigiana Arrosto di Vitellone Chianino IGP Insalata	
MERCOLEDI'	Pasta al pomodoro Pesce al limone Bietola all'olio	
GIOVEDI'	Crema di legumi con pasta Prosciutto crudo di Parma DOP Patate al prezzemolo	
VENERDI'	Pasta all'olio Tortino di ricotta Insalata, carote o mais	

TABELLA 4	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Riso alla zucca gialla Frittata in trippa Fagiolini	
MARTEDI'	Gnocchi al pomodoro Arista arrosto Pisellini	
MERCOLEDI'	Pasta al ragù in bianco di Chianina IGP con verdure Formaggio Primosale Mix di verdure cotte (carote baby, cavolfiore, taccole)	
GIOVEDI'	Pasta all'olio Tortino di ceci Insalata mista	
VENERDI'	Vellutata di patate con cereali Tonno all'olio di oliva Insalata di carote	

TABELLA 5	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Riso allo zafferano Prosciutto cotto senza polifosfati Purè	
MARTEDI'	Tortellini al pomodoro Cosce di pollo arrosto Spinaci	
MERCOLEDI'	Crema di ceci e zucca gialla con cereali Tacchino arrosto Insalata mista	
GIOVEDI'	Pasta al ragù di Chianina IGP Mozzarella Cavolfiore	
VENERDI'	Pasta integrale al pesto Pesce alla marinara Insalata di finocchi	

NOTE AL MENU'

-TUTTI I GIORNI 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, PESCE SPADA) SONO CONGELATI/SURGELATI ALL'ORIGINE.