

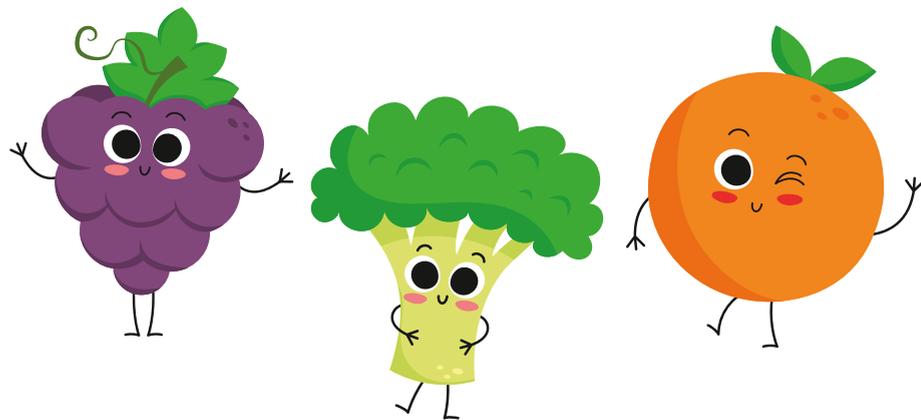
MENU'
ANNO
SCOLASTICO
2018-2019



Istituto Comprensivo
SERVE di MARIA

SERVIZI GENERALI DI RISTORAZIONE
RISTORART
TOSCANA

*Ci piace
mangiare
a Scuola!*



DA DOVE ARRIVA IL CIBO CHE MANGI A SCUOLA?



La pasta che mangi tutti i giorni, così come il riso, sono di **produzione 100% italiana** forniti dalle primarie aziende sul mercato.

Gli affettati che trovi come secondo piatto nel menù sono selezionati tra le **eccellenze italiane**, come la Mortadella di Bologna IGP ed il Prosciutto Cotto senza Polifosfati, Glutammato, Proteine del latte, Lattosio e Glutine.



Il Tonno che mangi a mensa con noi, lo puoi trovare nelle migliori gastronomie, Tonno Callipo e/o Sardanelli.

L'Olio Extra Vergine di Oliva che utilizzi per condire è tutto italiano.



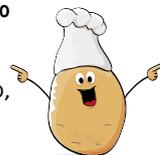
La carne che ti proponiamo nel nostro menù, sia bianca (pollo, tacchino) che rossa (suino e manzo), è preparata scegliendo i migliori tagli di carne, **provenienti da allevamenti selezionati di animali nati, allevati e macellati in Italia.**

Gli hamburger o le polpettine, sappi che sono preparate fresche di giornata dai nostri cuochi sempre con carni di prima qualità, per la loro preparazione utilizziamo una "Hamburgatrice" Automatica e Refrigerata.

I nostri passati e contorni a base di verdura sia cotti che crudi sono preparati con prodotti provenienti da orti italiani selezionati.



Il purè viene preparato con patate fresche, con l'aggiunta di burro, latte e formaggio.



Il pomodoro dolce che assapori come condimento della pasta è 100% italiano.



Le mele profumate e gli agrumi biologici che trovi a fine pasto, provengono da aziende agricole selezionate site una in Trentino e l'altra in Calabria. Si possono definire a filiera corta, in quanto arrivano dal produttore direttamente al consumatore finale.

66

Per ridurre il consumo di carne e favorire un maggiore consumo di pesce e legumi abbiamo pensato di proporvi nel nostro menù due appetitose ricette "chicche di legumi" e bocconcini di mare" preparate e cucinate appositamente dai nostri cuochi con prodotti di prima scelta e genuini. Come per le altre ricette utilizziamo attrezzature di ultima generazione che permettono di cucinare alimenti in totale sicurezza "con il gusto di casa".

SERVIZI GENERALI DI RISTORAZIONE
RISTORART
TOSCANA



Istituto Comprensivo
SERVE di MARIA

RistorArt Toscana, che ha siglato un accordo con COLDIRETTI, intende valorizzare il rapporto diretto tra agricoltura e cittadini, per restituire valore agli agricoltori, ma anche un modo per offrire qualità e certezze ai consumatori.



RistorArt Toscana, attraverso l'accordo, **seleziona e garantisce prodotti di qualità, dalla terra al consumatore finale, provenienti da aziende agricole garantite COLDIRETTI, senza trascurare la sostenibilità aziendale ed il rispetto per l'ambiente.**



Crediamo che la sostenibilità dell'ambiente aiuti i nostri figli ad avere un futuro migliore e che l'educazione passi anche dall'alimentazione e dalla salvaguardia delle nostre tradizioni alimentari per non perdere la nostra identità e storia.

FILASTROCCA MANGIO TUTTO

Pollo, patate, spinaci e prosciutto:
mi sento bene se mangio tutto.

Occhio di falco con le vitamine,
forza di tigre con le proteine.

Latte formaggio fan le ossa più dure;
pancia più sveglia, con fibre e verdure.

Mangia di tutto e ti sarà gradito,
fai un sorriso e buon appetito



MENU' ANNO SCOLASTICO 2018-2019

OTTOBRE 2018

SERVIZI GENERALI DI RISTORAZIONE
RISTORART
TOSCANA



Istituto Comprensivo
SERVE di MARIA

LUNEDI'

1
Bruschetta al Pomodoro
Petto di Pollo alla Salvia
Insalata Verde con Mais /
Carote Lesse*
Frutta Fresca

8
Pasta al Pomodoro
Ricotta
Carote Filè / Carote al Vapore*
Frutta Fresca

15
Pasta al Pesto
Mortadella / Prosciutto Cotto*
Insalata Mista / Fagiolini al Vapore*
Frutta Fresca

22
Pasta al Pomodoro
Ricotta
Pisellini Saltati
Frutta Fresca

29
Bruschetta al Pomodoro
Omelette al Formaggio
Pisellini all'Olio
Frutta Fresca

MARTEDI'

2
Passato di Verdura con Pasta
Pizza
Frutta Fresca

9
Pasta all'Olio
Salsiccia / Arrosto di Manzo*
Fagioli all'Uccelletto /
Fagiolini all'Olio*
Frutta Fresca

16
Pasta al Pomodoro
Frittata di Zucchine
Carote Filè / Spinaci all'Olio*
Frutta Fresca

23
Pasta all'Olio
Chicche di Legumi
Insalata Verde con Mais / Bietola Saltata*
Frutta Fresca

30
Passato di Verdura con Riso
Arista al Forno
Purè di Patate
Frutta Fresca

MERCOLEDI'

3
Pasta al Pesto
Prosciutto Cotto
Insalata Mista / Fagiolini all'Olio*
Frutta / Succo di Frutta

10
Passato di Verdura con Pasta
Pollo Arrosto
Patate al Forno
Frutta Fresca

17
Pasta all'Olio
Tacchino agli Aromi
Pisellini Saporiti
Frutta / Succo di Frutta

24
Pasta al Pesto di Zucchine
Arista al Forno
Crocchette di Patate / Purè di Patate*
Frutta Fresca

31
Pasta al Pesto
Mozzarella
Insalata Mista con Mais /
Carote Saltate*
Frutta Fresca / Succo di Frutta

GIOVEDI'

4
Pasta all'Olio
Polpettine di Manzo al Sugo
Patate Prezzemolate
Frutta Fresca

11
Lasagne al Ragù
Prosciutto Cotto
Insalata con Mais /
Bietola al Limone*
Frutta Fresca

18
Pasta al Ragù
Mozzarella
Fagiolini all'Olio
Frutta Fresca

25
Risotto alla Parmigiana
Bocconcini di Pollo al Latte
Fagiolini all'Olio
Frutta Fresca

VENERDI'

5
Pasta al Pomodoro e Ricotta
Crocchette di Pesce
Pisellini all'Olio
Frutta Fresca

12
Risotto alla Parmigiana
Bastoneini di Pesce
Carote e Finocchi Filè /
Tris di Verdure Lesse
Frutta di Stagione / Dolezzo

19
Pasta e Patate
Crocchette di Pesce
Insalata Verde con Mais /
Carote al Pomodoro*
Frutta Fresca

26
Passato di Verdura con Pasta
Bastoneini di Pesce
Insalata Mista / Broccoli Saltati*
Frutta / Dolezzo



* VARIAZIONE PER L'ASILO NIDO

MENU' ANNO SCOLASTICO 2018-2019

NOVEMBRE 2018

LUNEDI'



5
Pastina in Brodo
Petto di Pollo alla Salvia
Patate all'Olio
Frutta Fresca

12
Pasta al Pomodoro
Arista agli Aromi
Piselli Saporiti
Frutta Fresca

19
Pasta al Pomodoro
Prosciutto Cotto
Fagiolini all'Olio
Frutta Fresca

26
Passato di Verdura con Pasta
Pizza
Frutta Fresca

MARTEDI'



6
Passato di Verdura con Pasta
Pizza
Frutta Fresca

13
Pasta all'Olio
Pollo Arrosto
Purè di Patate
Frutta Fresca

20
Vellutata di Piselli e Carote con Riso
Hamburger
Spinaci Saltati
Frutta Fresca

27
Pasta all'Olio
Omelette al Formaggio
Carote e Finocchi Filè /
Bietola Saltata*
Frutta Fresca

MERCOLEDI'



7
Pasta al Pomodoro
Uova Sode con Maionese / Frittata*
Insalata Mista / Fagiolini all'Olio*
Frutta Fresca

14
Risotto alla Zucca
Prosciutto Cotto
Insalata Verde con Mais / Carote all'Olio*
Frutta / Succo di Frutta

21
Pasta all'Olio
Bastoncini di Pesce
Insalata Mista / Carote agli Aromi*
Frutta Fresca

28
Risotto alla Parmigiana
Salsiccia di Pollo /
Bocconcini di Pollo al Tegame*
Fagioli all'Olio / Pisellini all'Olio*
Frutta / Succo di Frutta

GIOVEDI'



1
Festa

8
Pasta all'Olio
Polpettine di Manzo al Sugo
Carote agli Aromi
Frutta Fresca

15
Pasta al Ragù
Chicche di Legumi
Bietola all'Olio
Frutta Fresca

22
Pastina in Brodo
Tacchino Arrosto
Patate all'Olio
Frutta Fresca

29
Lasagne al Ragù
Mozzarella
Insalata Verde con Mais /
Carote all'Olio*
Frutta Fresca

VENERDI'

2
Pasta all'Olio
Crocchette di Pesce
Carote Filè / Bietola all'Olio*
Frutta Fresca

9
Pasta alla Pizzaiola
Mozzarella
Bietola Saltata
Frutta / Dolezzo

16
Crema di Fagioli Cannellini con Pasta
Crocchette di Pesce
Carote e Finocchi Filè /
Tris di Verdure Lesse*
Frutta Fresca

23
Pasta e Patate
Stracchino
Piselli
Frutta / Dolezzo

30
Pasta al Pomodoro
Crocchette di Pesce
Fagiolini Saporiti
Frutta Fresca

MENU' ANNO SCOLASTICO 2018-2019

DICEMBRE 2018

SERVIZI GENERALI DI RISTORAZIONE
RISTORART
TOSCANA

 Istituto Comprensivo
SERVE di MARIA

LUNEDI'



3

Pasta all'Olio
Boeconcini di Pollo al Latte
Insalata Mista / Bietola all'Olio*
Frutta di Stagione

10

Pasta e Patate
Arista agli Aromi
Insalata e Carote Filè /
Carote Stufate*
Frutta Fresca

17

Riso e Piselli
Bastonecini di Pesce
Fagioli all'Olio
Frutta Fresca

MARTEDI'



4

Pastina in Brodo
Hamburger
Purè di Patate
Frutta di Stagione

11

Pasta al Pomodoro
Pollo Arrosto
Patate Prezzemolate
Frutta Fresca

18

Pasta e Patate
Salsiccia di Pollo /
Tacchino Arrosto*
Spinaci Saltati
Frutta Fresca

MERCOLEDI'



5

Pasta al Pomodoro
Ricotta
Fagiolini al Vapore
Frutta di Stagione

12

Risotto alla Zucca
Uova Sode con Maionese / Frittata*
Insalata Verde con Mais /
Fagiolini al Vapore*
Frutta / Succo di Frutta

19

Pasta al Ragù
Prosciutto Cotto
Insalata Mista / Carote all' Olio*
Frutta Fresca

GIOVEDI'



6

Pasta al Ragù
Frittata di Patate
Carote agli Aromi
Frutta Fresca

13

Pasta all'Olio
Chicche di Legumi
Misto di Verdura Cotta
Frutta Fresca

20

Pasta all'Olio
Arista al Forno
Purè di Patate
Frutta Fresca

VENERDI'



7

Risotto alla Parmigiana
Bastonecini di Pesce
Piselli all'Olio
Frutta Fresca / Dolcetto

14

Crema di Fagioli Cannellini
con Pasta
Mozzarella
Spinaci Saltati
Frutta Fresca

21

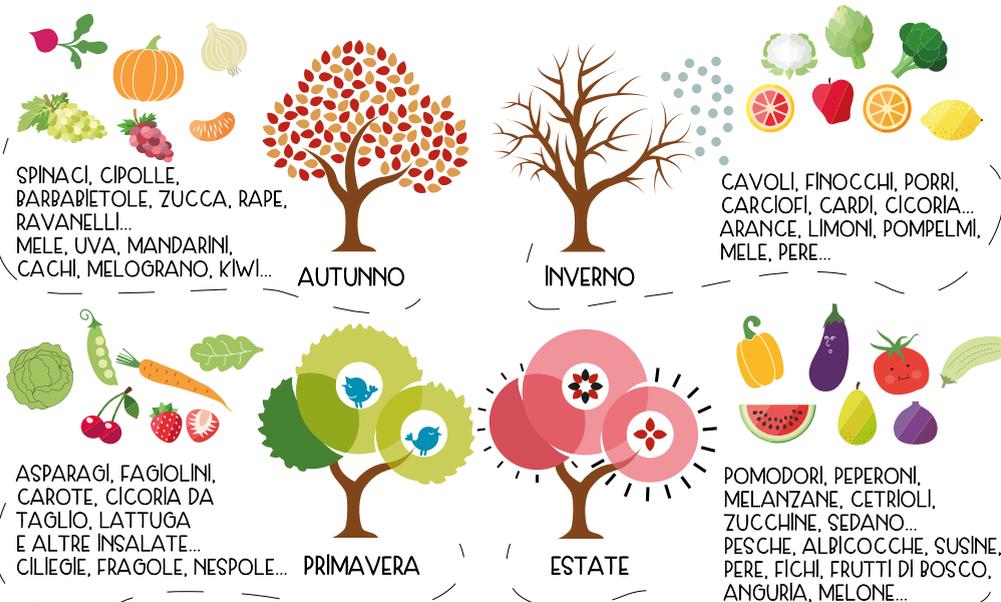
Pasta al Pomodoro
Omelette al Formaggio
Piselli al Tegame
Frutta Fresca / Dolcetto

* VARIAZIONE PER L'ASILO NIDO

**LE REGOLE D'ORO
PER LA SANA
ALIMENTAZIONE
DI TUO FIGLIO**

- SPUNTINI A BASE DI FRUTTA FRESCA E GELATINO IN ESTATE
- A PRANZO E CENA UN CONTORNO A BASE DI VERDURA. CRUDA O COTTA
- LEGUMI COME VALIDA ALTERNATIVA A CARNE, PESCE, FORMAGGIO, UOVA O PROSCIUTTO
- ACQUA AL POSTO DI BEVANDE DOLCI E GASSATE
- VARIARE A PRANZO I SECONDI PIATTI DURANTE LA SETTIMANA:
2-3 VOLTE LA CARNE BIANCA/ROSSA
2-3 VOLTE IL PESCE
2 VOLTE I LEGUMI
2 VOLTE IL FORMAGGIO
1-2 VOLTE IL PROSCIUTTO COTTO
1-2 VOLTE L'UOVO
- SPEZIE E AROMI AL POSTO DEI GRASSI DA CONDIMENTO

LE STAGIONI DELLA FRUTTA E DELLA VERDURA



L'IMPORTANZA DELL'ATTIVITA' FISICA

Lo sport rappresenta per i bambini e ragazzi un elemento fondamentale per una buona crescita, emotiva, intellettuale e fisica, senza dimenticare che le buone abitudini richiedono uno stile di vita più dinamico e meno sedentario di quello che in questi anni si sta vivendo.



L'esercizio fisico aiuta a contrastare l'immagazzinamento dei grassi quando unito ad una corretta alimentazione.

MOVIMENTO = DIVERTIMENTO

MANGIARE CONSAPEVOLI

A scuola i bambini imparano a stare a tavola, a mangiare ciò che hanno nel piatto senza sprechi e ad apprezzare sapori nuovi a volte inconsueti; la variazione stagionale dei cibi consente di proporre alimenti che spesso per mancanza di tempo non vengono consumati a casa.

IL PIENO DI ENERGIA CON LA PRIMA COLAZIONE!

Per iniziare bene la giornata la prima colazione è fondamentale. Per questo dovrebbe sempre prevedere la presenza di:

- Un alimento ricco di proteine (latte, yogurt, uovo, formaggio magro, ricotta, prosciutto magro, ecc.)
- Un alimento a base di carboidrati (pane, cereali in fiocchi, fette biscottate, biscotti secchi o frollini, crostata, miele, marmellata, ecc.)
- Una bevanda come té, acqua o succo di frutta per integrare il necessario apporto di liquidi
- Un frutto fresco



IL SANO SPUNTINO DI METÀ MATTINA E METÀ POMERIGGIO

Lo spuntino dovrebbe apportare il 5-10% del fabbisogno calorico giornaliero.

Spuntino di metà mattina: E' importante diversificare le scelte per mantenere una dieta bilanciata e non esagerare per non compromettere l'appetito all'ora di pranzo. Lo spuntino "intelligente" è rappresentato da qualcosa di nutriente ma leggero come:

- Un alimento a base di carboidrati ad esempio biscotti secchi o pane o fette biscottate (con sopra un cucchiaino di marmellata o cacao)
- Una bevanda come succo di frutta
- Un frutto fresco o frutta frullata

Spuntino di metà pomeriggio: L'intervallo tra pranzo e cena è piuttosto lungo, quindi è utile che i bambini consumino la merenda. Andrebbe regolata sulla base dell'attività fisica svolta dal bambino, ma allo stesso tempo non deve impegnare troppo la digestione.

Ecco alcune idee:

- Frullato di latte e frutta
- Pane o fette biscottate con marmellata / miele/ pomodoro
- Latte o yogurt con cereali o biscotti secchi
- Piccola fetta di torta fatta in casa
- Pane con quadretti di cioccolato
- Macedonia di frutta
- Un gelato piccolo in estate



COSA SI MANGIA A CENA?

La cena rappresenta un momento di riequilibrio della giornata alimentare del bambino, pertanto deve essere composto da alimenti diversi da quelli consumati a pranzo. È consigliato un pasto leggero e ben digeribile poiché viene consumato prima di un periodo di inattività fisica e scarsa richiesta energetica: il sonno.

La conoscenza da parte dei genitori della composizione del menù scolastico, permetterà loro di scegliere la cena più opportuna, al fine di soddisfare l'apporto di tutti i nutrienti...

FRUTTA E VERDURA NE OCCORRONO ALMENO 5 PORZIONI AL GIORNO!

Frutta e verdura sono alimenti preziosi per la salute del bambino perché sono ricchi di minerali, oligoelementi, vitamine e fibra, utili anche a promuovere una buona masticazione.

È consigliato consumare 5 porzioni di frutta e verdure ogni giorno

Se il bambino non gradisce la verdura, provare diverse ricette, coinvolgendolo nell'acquisto e nella preparazione!



MANGIA LA FRUTTA A FINE PASTOI

La frutta è un'ottima fonte di acqua, vitamine, sali minerali, acidi organici e fibra: pertanto, dopo un pasto che comprende già tutti i nutrienti.

Se il bambino, sin da piccolo, impara ad apprezzare il dolce naturale della frutta acquisirà buone abitudini alimentari, che lo renderanno capace di limitare il consumo di zuccheri anche quando gli verranno proposti sotto le più diverse forme.



MENU' ANNO SCOLASTICO 2018-2019

GENNAIO 2019

SERVIZI GENERALI DI RISTORAZIONE
RISTORART
TOSCANA



LUNEDI'

7

Pasta all'Olio
Prosciutto Cotto
Carote Filè / Piselli all'Olio*
Fruita Fresca

14

Pasta e Patate
Arista agli Aromi
Piselli Saporiti
Fruita Fresca

21

Pasta all'Olio
Boeconcini di Pollo al Latte
Fagiolini all'Olio
Fruita Fresca

28

Pasta al Pomodoro
Wurstel / Scaloppina di Pollo*
Patate Prezzemolate
Fruita Fresca

MARTEDI'

8

Pasta al Pomodoro
Crocchette di Pesce
Patate Lesse
Fruita Fresca



15

Pasta all'Olio
Polpettine di Manzo al Sugo
Fagiolini all'Olio
Fruita Fresca

22

Vellutata di Piselli e Carote
con Riso
Hamburger
Purè di Patate
Fruita Fresca

29

Risotto alla Zucca
Boeconcini di Mare
Carote e Fienoche Filè /
Fienoche Lessi*
Fruita Fresca

MERCOLEDI'

9

Risotto alla Parmigiana
Tacchino agli Aromi
Fagiolini al Vapore
Fruita / Succo di Fruita

16

Risotto alla Zucca
Prosciutto Cotto
Insalata Mista / Bietola Saltata*
Fruita Fresca

23

Pasta al Pomodoro
Mortadella / Prosciutto Cotto*
Carote Filè / Carote Lesse*
Fruita / Succo di Fruita

30

Minestra in Brodo Vegetale
con Pasta
Boeconcini di Pollo al Tegame
Fagioli all'Olio / Fagiolini al Vapore*
Fruita Fresca

GIOVEDI'

10

Passato di Verdura con Riso
Hamburger
Carote agli Aromi
Fruita Fresca

17

Passato di Verdura con Pasta
Pizza
Fruita Fresca

24

Pasta al Ragù
Frittata di Patate
Insalata Mista / Spinaci Saltati*
Fruita Fresca

31

Lasagne al Ragù
Prosciutto Cotto
Insalata Verde con Mais/
Spinaci all'Olio*
Fruita Fresca

VENERDI'

11

Pasta alla Pizzaiola
Uova Sode con Maionese / Frittata*
Bietola Saltata
Fruita Fresca

18

Crema di Fagioli con Pasta
Crocchette di Pesce
Carote Filè /
Carote Prezzemolate*
Fruita / Doleetto

25

Risotto alla Parmigiana
Bastonecini di Pesce
Piselli al Tegame
Fruita Fresca



* VARIAZIONE PER L'ASILO NIDO

MENU' ANNO SCOLASTICO 2018-2019

FEBBRAIO 2019

SERVIZI GENERALI DI RISTORAZIONE
RISTORART
TOSCANA



LUNEDI'



4

Risotto alla Parmigiana
Prosciutto Cotto
Insalata Mista / Broccoli o Cavolfiore*
Frutta Fresca

11

Pasta all'Olio
Rollata di Tacchino /
Tacchino al Forno*
Pisellini Saporiti
Frutta Fresca

18

Minestra in Brodo Vegetale con Pasta
Bocconcini di Pollo Dorati /
Scaloppina di Pollo*
Fagiolini all'Olio
Frutta Fresca

25

Pasta all'Olio
Bocconcini di Pollo al Latte
Insalata Verde con Mais / Bietola all'Olio*
Frutta Fresca

MARTEDI'



5

Pasta e Patate
Crocchette di Pesce
Carote Filè con Mais /
Carote al Pomodoro*
Frutta Fresca

12

Pasta al Pomodoro
Pollo Arrosto
Patate all'Olio
Frutta Fresca

19

Pasta all'Olio
Polpettine di Manzo al Sugo
Spinaci all'Olio
Frutta Fresca

26

Pastina in Brodo
Spinacina / Hamburger di Manzo*
Purè di Patate
Frutta Fresca

MERCOLEDI'



6

Pasta al Burro
Tacchino agli Aromi
Fagiolini al Vapore
Frutta / Succo di Frutta

13

Risotto alla Zucca
Crocchette di Pesce
Carote e Finocchi Filè /
Finocchi al Vapore
Frutta Fresca

20

Pasta al Ragù
Ricotta
Insalata Mista / Bietola Saltata*
Frutta / Succo di Frutta

27

Pasta al Pomodoro
Omelette al Formaggio
Carote Filè / Carote Lesse*
Frutta Fresca

GIOVEDI'



7

Passato di Verdura con Riso
Arista al Forno
Purè di Patate
Frutta Fresca

14

Pasta al Ragù
Mozzarella
Misto di Verdura Cotta
Frutta Fresca

21

Passato di Verdura con Pasta
Hamburger
Patate all'Olio
Frutta Fresca

28

Lasagne al Ragù
Prosciutto Cotto
Insalata Mista / Spinaci Saltati*
Frutta Fresca

VENERDI'

1

Pasta all'Olio
Stracchino
Fagiolini Saporiti
Frutta / Dolcetto

8

Pasta alla Pizzaiola
Omelette al Formaggio
Bietola Saltata
Frutta Fresca

15

Crema di Fagioli Cannellini con Pasta
Rotolini Dorati
Insalata Verde con Mais /
Spinaci all'Olio*
Frutta / Dolcetto

22

Pasta al Pomodoro
Uova Sode con Maionese /
Frittata di Patate*
Carote Filè / Carote Prezzemolate*
Frutta Fresca



* VARIAZIONE PER L'ASILO NIDO

MENU' ANNO SCOLASTICO 2018-2019

MARZO 2019

LUNEDI'



4
Pasta al Pomodoro
Arista agli Agrumi
Fagiolini all'Olio
Frutta Fresca

11
Pasta al Pesto
Cotoletta di Pollo /
Petto di Pollo alla Salvia*
Carote Filè / Broccoli e Cavolfiore*
Frutta Fresca

18
Riso e Piselli
Mortadella / Prosciutto Cotto*
Spinaci Saltati
Frutta Fresca

25
Pasta Pomodoro e Ricotta
Tacchino agli Aromi
Carote all'Olio
Frutta Fresca

MARTEDI'



5
Risotto alla Parmigiana
Chicche di Legumi
Carote Saltate
Frutta Fresca / Doleetto

12
Pasta al Ragù
Ricotta
Insalata con Mais /
Carote al Pomodoro*
Frutta Fresca

19
Pasta al Pesto
Hamburger
Patate all'Olio
Frutta Fresca

26
Pasta all'Olio
Polpettine di Manzo al Sugo
Finocechi Filè / Finocechi Lessi*
Frutta Fresca

MERCOLEDI'



6 CENERI
Pasta al Pesto
Mozzarella
Patate Prezzemolate
Frutta Fresca

13
Vellutata di Patate e Zucca
con Riso
Prosciutto Cotto
Fagiolini al Vapore
Frutta Fresca

20
Risotto alla Parmigiana
Crocchette di Pesce
Carote e Finocechi Filè /
Finocechi al Vapore
Frutta Fresca / Succo di Frutta

27
Pasta al Pesto
Petto di Pollo alla Salvia
Insalata Mista / Bietola Saltata*
Frutta Fresca

GIOVEDI'



7
Pasta al Ragù
Mortadella / Prosciutto Cotto*
Insalata Mista / Pisellini all'Olio*
Frutta Fresca

14
Pasta al Pomodoro
Tacchino agli Agrumi
Fagioli all'Olio / Bietola all'Olio*
Frutta Fresca

21
Minestra in Brodo Vegetale
con Pasta
Arista al Rosmarino
Fagiolini all'Olio
Frutta Fresca

28
Passato di Verdura con Pasta
Pizza
Frutta Fresca

VENERDI'

1
Riso e Piselli
Crocchette di Pesce
Fagiolini Saporiti
Frutta Fresca / Doleetto

8
Crema di Fagioli con Pasta
Bastoncini di Pesce
Bietola al Tegame
Frutta Fresca

15
Pasta all'Olio
Omelette al Formaggio
Purè di Patate
Frutta Fresca / Doleetto

22
Pasta al Pomodoro
Uova Sode con Maionese / Frittata*
Insalata Verde con Mais /
Bietola all'Olio*
Frutta Fresca

29
Pasta al Pomodoro
Bocconcini di Mare
Fagiolini all'Olio
Frutta Fresca / Doleetto

MENU' ANNO SCOLASTICO 2018-2019

APRILE 2019

SERVIZI GENERALI DI RISTORAZIONE
RISTORART
TOSCANA



LUNEDI'

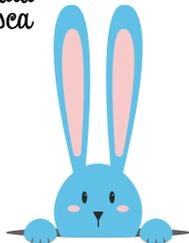
1
Pasta alla Pizzaiola
Arista agli Agrumi
Fagiolini all'Olio
Fruita Fresca

8
Pasta al Pesto
Hamburger
Carote Filè / Carote all'Olio*
Fruita Fresca

15
Riso all'Olio
Uova Sode con Maionese /
Omelette al Formaggio*
Spinaci Saltati
Fruita Fresca

22
Festa

29
Bruschetta al Pomodoro
Omelette al Formaggio
Insalata Verde con Mais /
Zucchine Trifolate*
Fruita Fresca



MARTEDI'

2
Risotto alla Parmigiana
Chicche di Legumi
Carote Saltate
Fruita Fresca

9
Pasta al Ragù
Ricotta
Piselli all'Olio
Fruita Fresca

16
Pasta al Pesto
Polpettine di Manzo al Sugo
Insalata Mista /
Fagiolini al Pomodoro*
Fruita Fresca

23
Festa

30
Passato di Verdura con Riso
Pollo Arrosto
Carote al Tegame
Fruita / Succo di Fruita

MERCOLEDI'

3
Pasta al Pesto
Prosciutto Cotto
Carote Filè / Patate Lesse*
Fruita / Succo di Fruita

10
Vellutata di Carote e Piselli
con Riso
Omelette Prosciutto e Formaggio
Fagiolini all'Olio
Fruita Fresca

17
Crema di Carote con Pasta
Pizza
Fruita Fresca / Succo di Fruita

24
Pasta all'Olio
Prosciutto Cotto
Carote Filè / Piselli Stufati*
Fruita Fresca



GIOVEDI'

4
Pasta al Ragù
Mozzarella
Insalata Verde con Mais /
Spinaci all'Olio*
Fruita Fresca

11
Pastina in Brodo
Arista al Forno
Patate Prezzemolate
Fruita Fresca

18
Festa

25
Festa



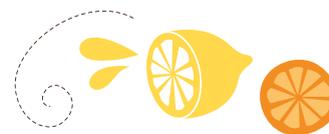
VENERDI'

5
Mnestra in Brodo Vegetale
Bastoncini di Pesce
Purè di Patate
Fruita Fresca

12
Pasta all'Olio
Crochette di Pesce
Insalata Verde con Mais /
Tris di Verdure al Vapore*
Fruita Fresca / Dolcetto

19
Festa

26
Pasta al Pomodoro
Mozzarella
Spinaci all'Olio
Fruita / Dolcetto



* VARIAZIONE PER L'ASILO NIDO

LA NOSTRA RISTORAZIONE SCOLASTICA

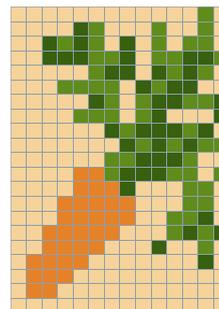
La nostra ristorazione scolastica non è esclusivamente un semplice soddisfacimento dei fabbisogni nutrizionali, ma un **importante e continuo momento di educazione e di promozione della salute diretto ai bambini**, che coinvolge anche docenti e genitori.

I menù sono preparati con **rotazione di almeno 4/5 settimane**, in modo da non ripetere quasi mai la stessa ricetta, e diversi per il periodo autunno-inverno/primavera estate;

Teniamo conto delle esigenze di metabolismo, crescita, prevenzione e favoriamo il raggiungimento progressivo degli obiettivi di qualità totale del pasto e soddisfazione degli utenti, **incoraggiando l'assaggio e la progressiva accettazione dei diversi alimenti**.

In tal modo i bambini acquisiscono la disponibilità di ortaggi e frutta in relazione alle stagioni e soddisfano la necessità fisiologica di modificare l'alimentazione secondo il clima.

Un **menù variato**, facilmente attuabile per la molteplicità di alimenti della dieta mediterranea, fa conoscere ai bambini alimenti diversi, nuovi sapori e stimola curiosità verso il cibo.



COLOR BY NUMBERS

1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4	1
1	1	1	1	3	4	1	1	1	4	1	1	4	1	
1	1	3	4	3	4	1	3	1	4	1	4	4	1	
1	1	3	3	3	4	4	3	1	4	4	3	3	4	
1	1	1	1	1	4	3	3	1	3	4	3	4	1	
1	1	1	4	4	4	4	1	3	4	3	3	1	1	
1	1	1	1	1	3	4	1	4	3	3	4	4	3	
1	1	1	1	4	4	4	1	4	3	1	1	1	3	
1	1	1	1	1	1	3	4	3	3	3	4	3	1	
1	1	1	1	1	1	1	3	4	3	4	3	4	4	
1	1	1	1	1	1	4	4	3	3	3	4	1	1	
1	1	1	1	2	2	4	3	3	3	4	4	1	4	
1	1	1	1	2	2	2	3	1	1	1	4	4	1	
1	1	1	2	2	2	2	2	1	1	1	4	4	1	
1	1	1	2	2	2	2	2	1	1	4	4	3	1	
1	1	2	2	2	2	2	1	1	1	1	4	3	4	3
1	1	2	2	2	2	1	1	1	1	3	1	1	4	1
1	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	3	1
1	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

1 - beige 2 - orange 3 - dark green 4 - green

MENU' ANNO SCOLASTICO 2018-2019

MAGGIO 2019

LUNEDI'



6

Riso e Piselli
Ricotta
Carote Filè / Carote all'Olio*
Frutta Fresca

13

Pasta al Pesto
Mortadella / Prosciutto Cotto*
Insalata Verde con Mais
Frutta Fresca

20

Pasta alla Pizzaiola
Petto di Pollo alla Mugnaia
Carote e Finocchì Filè /
Carote all'Olio*
Frutta Fresca

27

Bruschetta al Pomodoro
Prosciutto Cotto
Insalata e Pomodori
Frutta di Stagione

MARTEDI'



7

Pasta all'Olio
Tonno Sottolio /
Bocconcini di Mare*
Pomodori
Frutta di Stagione

14

Pasta Pomodoro e Ricotta
Frittata di Zucchine
Fagiolini all'Olio
Frutta Fresca

21

Pasta all'Olio
Chicche di Legumi
Insalata Mista / Insalata Verde*
Frutta Fresca

28

Passato di Verdura con Riso
Pollo Arrosto
Carote al Tegame
Frutta Fresca

MERCOLEDI'

1

Festa



8

Bruschetta al Pomodoro
Polpettine di Manzo al Sugo
Bietola Saltata
Frutta Fresca

15

Passato di Verdura con Riso
Crocchette di Pesce
Piselli Saporiti
Frutta Fresca / Succo di Frutta

22

Crema di Carote con Pasta
Pizza
Frutta Fresca

29

Pasta al Pesto
Mozzarella
Insalata Mista / Insalata Verde*
Frutta / Succo di Frutta

GIOVEDI'

2

Pasta all'Olio
Bastonecini di Pesce
Carote Filè / Patate Lesse*
Frutta Fresca

9

Crema di Fagioli con Riso
Rollata di Tacchino /
Tacchino agli Aromi*
Finocchì Filè / Finocchì Lessi*
Frutta Fresca

16

Pasta all'Olio
Arista al Forno
Pomodori
Frutta Fresca

23

Pasta al Pomodoro
Omelette al Formaggio
Insalata e Pomodori
Frutta Fresca

30

Riso e Piselli
Hamburger
Pomodori
Frutta Fresca

VENERDI'

3

Pasta al Pesto
Mozzarella
Fagiolini Aglio e Olio
Frutta Fresca

10

Pasta al Pomodoro
Hamburger Vegetale
Insalata Mista / Insalata Verde*
Frutta / Dolcetto

17

Pasta al Pomodoro
Stracchino
Carote Filè / Trio Verdure al Vapore*
Frutta Fresca

24

Risotto alla Parmigiana
Bastonecini di Pesce
Piselli all'Olio
Frutta / Dolcetto

31

Pasta al Pomodoro
Crocchette di Pesce
Fagiolini all'Olio
Frutta Fresca

MENU' ANNO SCOLASTICO 2018-2019

GIUGNO 2019

SERVIZI GENERALI DI RISTORAZIONE
RISTORART
TOSCANA



LUNEDI'



3

Risotto con Zucchine
Wurstel / Scaloppine di Pollo*
Ricotta
Carote Filè / Carote all'Olio*
Frutta Fresca

10

Crema di Verdura con Pasta
Pizza
Frutta Fresca

17

Pasta al Pomodoro e Ricotta
Hamburger
Fagiolini all'Olio
Frutta Fresca

24

Bruschetta al Pomodoro
Omelette al Formaggio
Insalata Verde e Pomodori
Frutta di Stagione

MARTEDI'



4

Pasta all'Olio
Tonno Sottolio /
Bastonecini di Pesce*
Pomodori
Frutta di Stagione

11

Pasta al Pomodoro
Frittata di Zucchine
Fagiolini all'Olio
Frutta Fresca

18

Pasta all'Olio
Chicche di Legumi
Insalata Mista / Insalata Verde*
Frutta Fresca

25

Pasta alla Pizzaiola
Pollo Arrosto
Carote al Tegame
Frutta Fresca

MERCOLEDI'



5

Bruschetta al Pomodoro
Polpettine di Manzo al Sugo
Bietola Saltata
Frutta Fresca

12

Passato di Verdura con Riso
Tacchino agli Aromi
Piselli Saporiti
Frutta / Succo di Frutta

19

Pasta al Pesto
Arista al Forno
Purè di Patate
Frutta / Succo di Frutta

26

Crema di Carote con Pasta
Pizza
Frutta / Succo di Frutta

GIOVEDI'



6

Pasta al Pesto
Prosciutto Cotto
Finocechi Filè / Finocechi Lesi*
Frutta Fresca

13

Pasta al Ragù
Mozzarella
Pomodori
Frutta Fresca

20

Risotto alla Parmigiana
Crocchette di Pesce
Pisellini all'Olio
Frutta Fresca

27

Riso e Piselli
Ricotta
Pomodori
Frutta di Stagione

VENERDI'



7

Pasta al Pomodoro
Hamburger vegetale
Insalata e Carote /
Insalata Verde*
Frutta Fresca

14

Pasta all'Olio
Bastonecini di Pesce
Purè di Patate
Frutta Fresca

21

Pasta al Pomodoro
Mozzarella
Zucchine Trifolate
Frutta Fresca / Doleetto

28

Pasta all'Olio
Bastonecini di Pesce
Fagiolini all'Olio
Frutta Fresca

RICHIESTA DIETA SPECIALE DA PARTE DELLA FAMIGLIA

LA DIETA PUO' ESSERE RICHIESTA IN QUALSIASI MOMENTO DELL'ANNO SCOLASTICO, PRESENTANDO:

PER PATOLOGIE PERMANENTI (DIABETE, FAVISMO, CELIACHIA, ECC.)

CERTIFICATO MEDICO

DURATA DELLA DIETA:
ANNO SCOLASTICO IN CORSO

PER MOTIVI DI SALUTE

CERTIFICATO MEDICO

DURATA DELLA DIETA:
ANNO SCOLASTICO IN CORSO

DIETA LEGGERA O INBIANCO

PUO' ESSERE RICHIESTA PER MOTIVI DI SALUTE IMPROVVISI, COMUNICANDOLA DIRETTAMENTE, LA MATTINA STESSA, AL PERSONALE SCOLASTICO.

DURATA DELLA DIETA:
PERIODO NON SUPERIORE AI 3 GIORNI
ALTRIMENTI OCCORRE PRESENTARE
CERTIFICATO MEDICO.

E' obbligatorio fornire presso la Segreteria dell'Istituto il certificato medico IN ORIGINALE rilasciato da specialisti (pediatra e/o allergologo).

Il Modello "A", che si trova presso la Segreteria dell'Istituto, deve essere presentato debitamente compilato presso la stessa. Per sospendere la dieta per motivi di salute è necessario presentare un certificato medico che ne attesti la sospensione.

Il certificato medico insieme al modello di richiesta della dieta può comunque essere anticipato via Fax al n. 0574.667318 o via e-mail a: uff.diete@ristorart.it

In questo caso, successivamente, dovrà seguire consegna o invio di documentazione in originale presso la Segreteria dell'Istituto.

Tempi di attuazione: 7 giorni a partire dal momento della ricezione della documentazione necessaria.

Per ulteriori informazioni telefonare a: Tel. 0574.620820 - 0574.679395

Ai sensi del D.Lgs. N. 196/2003, si informa che i dati personali raccolti saranno trattati esclusivamente nell'ambito del procedimento in oggetto.



SERVIZI GENERALI DI RISTORAZIONE
RISTORART
TOSCANA

PER CONTATTARCI:

RistorArt Toscana srl

Tel. 0574.620820 - 0574.679395

Fax 0574.667318

clienti@ristorart.it

uff.diete@ristorart.it

uff.qualita@ristorart.it

urp@ristorart.it

www.ristorarttoscana.it

*Ci piace
mangiare
a Scuola!*



Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione sviluppata dal personale tecnico di RistorArt Toscana