



comune di
PRATO

Servizio Pubblica Istruzione
U. O. Refezione Scolastica



**l'informa
Pappa**

**Menù di refezione
scolastica Asilo Nido**

**In vigore dal settembre
2011 a luglio 2012**



Anno Scolastico 2011 - 2012



NOTE AL MENÙ

Con la ripresa del nuovo anno educativo i bambini cominciano a mangiare ai nostri nidi. Anche quest'anno forniremo ad ogni famiglia il menù sottoforma di calendario da appendere con indicate ogni giorno le pietanze servite e che, i nostri bambini avranno il piacere di assaporare nel corso dell'intero anno. Un "bentornato" a chi ha già usufruito dei nostri servizi ed un caloroso "benarrivato" ad affrontare la sua prima esperienza al nido ed al suo primo pranzo nelle nostre strutture.

IL PASTO ALL'ASILO NIDO

Il pranzo all'asilo nido è un momento fondamentale, in cui convergono più ASPETTI:

- **NUTRIZIONALE:** il bambino mangia in modo corretto, dal punto di vista qualitativo e quantitativo, secondo menù e tabelle elaborati da un team di esperti in nutrizione;
- **EDUCATIVO:** i bambini apprendono un ritmo regolare nel consumo del pasto e il rispetto di regole prestabilite, nei più grandi viene rafforzato il senso di autonomia. I piccoli imparano ad assaggiare, nel rispetto della gra-

dualità e dei gusti personali: si creano così dei "bagagli culturali" che si porteranno dietro negli anni, formati dai nuovi colori, sapori, odori e consistenze. Essi apprendono con l'esperienza pratica (e grazie all'abilità dei cuochi) che il cibo è anche un piacere.

- **RELAZIONALE:** il pasto al nido è un pasto "condiviso" con i coetanei e con gli adulti, in un ambiente sereno ed accogliente, creato a misura dei piccoli utenti; proprio per questo motivo spesso i bambini mostrano di mangiare più volentieri al nido che a casa, con una maggior disponibilità a sperimentare piatti nuovi e ad accettare i nuovi sapori.

IL MENÙ

Il menù viene elaborato dalle dietiste dell' U.O. Refezione Scolastica, sulla base del modello di dieta Mediterranea e secondo le Linee Guida dell'Istituto Nazionale della Nutrizione e dei L.A.R.N. (livelli di assunzione di nutrienti raccomandati dalla Società Italiana di Nutrizione Umana). Nell'arco dell'anno scolastico si alternano quattro menù, articolati su quattro settimane, contenenti cibi legati al periodo stagionale in corso.

A partire da un anno di età il bambino può mangiare quasi come un adulto, con alcuni accorgimenti per quanto riguarda modalità di preparazione e cottura e quantità di sale.

Per i bimbi in fase di svezzamento il menù si differenzia da quello riportato sull' Informapappa, perché sono previste pappe (e poi cibi somministrati a pezzettini), nel rispetto della gradualità di introduzione di nuovi alimenti.

Di seguito, riportiamo alcuni aspetti importanti del menù di refezione scolastica:

- E' previsto l'utilizzo di prodotti biologici (es. pasta, pane, frutta fresca, yogurt alla frutta...) e tipici o D.O.P. (es. Parmigiano Reggiano, olio extra vergine di oliva di produzione Toscana)

- Così come per i bambini e ragazzi più grandi, anche ai piccoli degli asili Nido verranno fatti gustare alcuni prodotti dolciari tipici e tradizionali locali (ad esempio

i cenci o la torta Mantovana). Troverete indicate sull'informapappa le date di somministrazione di questi prodotti.

- Verranno forniti anche alcuni prodotti del mercato Equo Solidale, in occasione delle feste nel Natale e di Pasqua (panettone monodose con gocce di cioccolato e senza canditi e cioccolatina al latte).

Il Commercio Equo Solidale è



una forma di commercio internazionale nella quale si cerca far crescere aziende economicamente sane e di garantire ai produttori ed ai lavoratori dei paesi in via di sviluppo un trattamento economico e sociale equo e rispettoso.

- Viene garantito l'utilizzo di generi alimentari necessari per la preparazione delle pietanze esenti da organismi geneticamente modificati (O.G.M.) come previsto dalla L.R. del 26.04.2000.

- Il menù prevede alcuni piatti unici (pizza, lasagne), i quali già da soli costituiscono un pasto completo e equilibrato.

N.B.= Per i bambini che si trattengono all'asilo nel pomeriggio, sarà fornita una semplice merenda: yogurt alla frutta, torta, pane e olio (e pomodoro), latte e banana, pane e marmellata, macedonia o frutta fresca, succo di frutta, , latte (o thé) e biscotti.

QUALITÀ DEGLI ALIMENTI:

La Qualità di tutti gli alimenti impiegati è descritta nei Capitolati Speciali, elaborati dalla nostra Amministrazione Comunale; in essi sono contenuti, per ciascun prodotto, le schede merceologiche che definiscono la qualità sulla base di precisi parametri igienici, nutrizionali, organolettici e merceologici.

Sinteticamente, sono riportati di seguito alcuni dei requisiti qualitativi richiesti per le varie categorie di prodotti:

- Pasta: di semola di grano duro, di produzione nazionale: da agricoltura biologica.

- Riso: parboiled: da agricoltura biologica.
- Pane: Toscano: da agricoltura biologica.
- Formaggi: Parmigiano Reggiano D.O.P., Mozzarella, Stracchino, Grana Padano, Ricotta, Pecorino toscano D.O.P.
- Yogurt: alla frutta, intero di latte vaccino, proveniente da agricoltura biologica.
- Latte: vaccino intero, pastorizzato Alta Qualità toscano per bere e Latte vaccino intero UHT per cucinare.
- Prosciutto cotto: prodotto nazionale senza polifosfati, caseinati, lattati e nitrati .
- Carni: fresche, refrigerate, di pollo, tacchino, suino, manzo. Tali prodotti devono essere tutti certificati e di provenienza nazionale: deve essere indicata la filiera di produzione.
- Pesce: surgelato (filetti di platessa, cuori di merluzzo, filetti di nasello, filetti di halibut e palombo, bastoncini di pesce e platessa impanata); conservato (tonno in olio d'oliva del tipo "yellow Finn" .)
- Uova: di gallina intere, categoria A Extra; uova di gallina: sgusciate , omogeneizzate, pastorizzate, refrigerate in tetrapak, per le lavorazioni dove è previsto l'uovo.
- Frutta: di stagione, proveniente da agricoltura biologica o IGP e/o da produzione "a lotta integrata."
- Verdura: in genere fresca, sono previsti come prodotti surgelati i piselli extra-fini e la base per il minestrone.
- Patate: sempre fresche, anche per il purè.
- Legumi secchi: ceci, fagioli cannellini, borlotti e di spagna, lenticchie del tipo "piccole". Sono previste anche zuppe a base di : orzo perlato, farro e legumi misti.
- Olio: extra vergine d'oliva di produzione Toscana

- Sale: marino iodato, per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

CONTROLLI SULLA QUALITÀ DEL SERVIZIO OFFERTO:

- **Controllo interno:** Come previsto dal D. Lgs N. 193/07 in tutte le cucine comunali sono stati adottati sistemi di autocontrollo dell'intero processo di produzione dei pasti (secondo il sistema dell'HACCP). Sono previsti controlli giornalieri sulle materie prime utilizzate e controlli a campione su alimenti cotti, crudi e su strumenti ed ambienti dei centri cottura, tramite esami di laboratorio.
- **Controllo esterno:** Sono effettuati da Autorità pre-disposte al controllo Igienico Sanitario. Le U.O. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e quella di Igiene degli Alimenti di origine animale della Azienda ASL 4 di Prato, provvedono al controllo delle strutture, degli ambienti produttivi, con campionature delle derrate e dei pasti per le verifiche di conformità ai parametri batteriologici e chimici previsti dalla normativa vigente in materia.

l'informa
Pappa



SETTEMBRE

Lunedì

12

Pasta all'olio e parmigiano
Prosciutto cotto
Carote all'olio
Macedonia o frullato di frutta*

19

Pasta al pomodoro
Tortino fantasia
Pisellini all'olio
Yogurt alla frutta*

26

Pasta all'olio e parmigiano
Platessa alla mugnaia
Carote all'olio
Pane e marmellata*

Martedì

13

Pasta al pomodoro e basilico
Merluzzo al forno
Pomodori
tortina di Porretta o Torta del cuoco*

20

Passato di verdura con riso
Bocconcini di pollo fritto
Pomodori
Banana*



Menù bio 27

Pasta al ragù
Frittata
Bietola all'olio
Thè e biscotti*

Mercoledì

14

Passato di verdura estivo con pasta
Petto di pollo al limone
Fagiolini all'olio
Frutta fresca*

21

Pasta fantasia (tricolore) al burro
Polpettone di manzo
Zucchine all'olio
Yogurt alla frutta*

28

Risotto di zucchine
Formaggio
Pomodori
Macedonia o frutta fresca*

Giovedì

15

Riso al pomodoro
Parmigiano
Zucchine trifolate
Thè e biscotti*

22

Pasta al pesto
Formaggio
Tris di verdure
Pane e olio*

29

Pasta al pomodoro
Lonza di maiale agli aromi
Finocchi lessi
Banana*

Venerdì

16

Pasta al pesto
Arista arrosto
Pomodori insalatari
Banana*



Menù bio 23

Pasta pomodoro e ricotta
Spezzatino di tacchino
Patate lesse
Macedonia o frutta fresca*

30

Gnocchi al pesto
Petto di pollo alla salvia
Fagiolini all'olio
Yogurt alla frutta*

l'informa
Pappa



* Merenda pomeridiana. Tutti i giorni è prevista la fornitura di frutta fresca biologica dopo pranzo.

OTTOBRE

Lunedì

3

Riso al pomodoro
Tacchino arrosto
Pisellini all'olio
Yogurt alla frutta*

10

Pasta rosè
Frittata
Carote all'olio
Pane e olio*

17

Pasta al pomodoro
Tortino fantasia
Pisellini all'olio
Yogurt alla frutta*

24

Pasta all'olio e parmigiano
Platessa alla mugnaia
Carote all'olio
Pane e marmellata*

31

Risotto alla parmigiana
Merluzzo aromatizzato
Carote all'olio
Frutta fresca *

Martedì



Menù bio

4

Ravioli burro e salvia
Bocconcini di mozzarella
Pomodori
Macedonia o frutta fresca*

11

Passato di verdura estivo
con pasta
Manzo arrosto/roast beef
Patate lesse
Frutta fresca*

18

Passato di verdura con riso
Bocconcini di pollo fritto
Pomodori
Banana*



Menù bio

25

Pasta al ragù
Frittata
Bietola all'olio
Thè e biscotti*

Mercoledì

5

Pasta al pesto
Prosciutto cotto
Fagiolini all'olio
Pane olio e pomodoro*

12

Pasta al pomodoro
Petto di pollo al latte
Spinaci saltati
Frullato di frutta o banana*

19

Pasta fantasia (tricolore)
al burro
Zucchine ripiene
Yogurt alla frutta *

26

Risotto di zucchine
Formaggio
Pomodori
Macedonia o frutta fresca*

Giovedì

6

Pasta all'olio
Cosce di pollo arrosto
Zucchine trifolate
Banana*

13

Pasta al pesce
Prosciutto cotto
Zucchine lesse
Torta**

20

Pasta al pesto
Formaggio
Tris di verdure
Pane e olio*

27

Pasta al pomodoro
Lonza di maiale agli aromi
Finocchi lessi
Banana*

Venerdì

7

Pasta al pomodoro
Crocchette di pesce al forno
Purè di patate
Latte e biscotti*

14

Riso all'olio
Parmigiano
Pomodori
Yogurt alla frutta*



Menù bio

21

Pasta pomodoro e ricotta
Spezzatino di tacchino
Patate lesse
Macedonia o frutta fresca*

28

Risotto di Halloween
Petto di pollo alla salvia
Fagiolini all'olio
Yogurt alla frutta*

l'informa
Pappa



* Merenda pomeridiana. Tutti i giorni è prevista la fornitura di frutta fresca biologica dopo pranzo.
** Il 13 Ottobre sarà fornito un prodotto dolciario a fine pasto e la frutta fresca biologica a merenda.

NOVEMBRE

Lunedì

7

Pasta al pesce
Frittata con patate
Fagiolini lessi
Frutta fresca o frullato

14

Ravioli burro e salvia
Prosciutto cotto
Spinaci saltati
Pane e olio*

21

Cappelletti in brodo
Crocchette di pesce al forno
Fagiolini all'olio
Frutta fresca*

28

Risotto alla parmigiana
Merluzzo aromatizzato
Carote all'olio
Frutta fresca*

Martedì

1

FESTA

8

Passato di verdura con pasta
Pizza mozzarella
e prosciutto cotto
Banana*

15

Gnocchetti sardi al pomodoro
Crocchette di manzo e patate
Yogurt alla frutta*

22

Risotto con porri
Lonza di maiale agli aromi
Puré di patate
Torta del cuoco o tortina
Porretta o plum Cake*

29

Lasagne al forno
Insalata verde
Pane e marmellata*

Mercoledì

2

Passato di fagioli con pasta
Platessa alla mugnaia
Finocchi all'olio
Latte e biscotti*

Menù bio 9

Riso e lenticchie
Petto di pollo fritto
Carote lesse
Frutta fresca*

16

Pastina in brodo
Polpettone di Shrek
Carote filangè o all'olio
Frutta fresca*

Menù bio 23

Passato di ceci con pasta
Stracchino
Bietole all'olio
Banana*

30

**Festa della Toscana:
MENU' REGIONALE**

Giovedì

Menù bio 3

Passato di verdura con orzo
Rollata di tacchino
Puré di patate
Banana*

10

Pastina in brodo
Manzo arrosto
Spinaci all'olio
Torta del cuoco*

17

Pasta al pomodoro
Frittata
Pisellini all'olio
Pane e nutella o marmellata*

24

Gnocchi al pomodoro
Cosce di pollo arrosto
Finocchi all'olio
Thè e biscotti*

Venerdì

4

Pasta fantasia (tricolore)
al burro
Scaloppine d'arista al limone
Bietola saltata
Yogurt alla frutta*

11

Pasta al pomodoro
Parmigiano
Pisellini all'olio
Pane e olio*

18

Polenta al ragù
Mozzarella
Insalata verde
Banana o frutta fresca*

25

Pasta al pomodoro
Prosciutto cotto
Patate arrosto
Yogurt alla frutta*

**l'informa
Pappa**



* Merenda pomeridiana. Tutti i giorni è prevista la fornitura di frutta fresca biologica dopo pranzo

**Il 10 Novembre sarà fornito un prodotto tipico dolciario (torta Mantovana) a fine pasto e la frutta fresca biologica a merenda.

Lunedì

l'informa Pappa



5

Pasta al pesce
Frittata con patate
Fagiolini all'olio
Frutta fresca o frullato

12

Ravioli burro e salvia
Prosciutto cotto
Spinaci saltati
Pane e olio*

19

Passato di verdura con riso
Tacchino arrosto
Bietola saltata
Yogurt alla frutta*

Martedì

6

Passato di verdura con pasta
Pizza mozzarella
e prosciutto cotto
Banana*

13

Gnocchetti sardi al pomodoro
Crocchette di manzo e patate
Yogurt alla frutta*

20

Pasta al forno
Prosciutto cotto
Carote filangè o all'olio
Pane e olio*

Mercoledì

Menù bio 7
Riso e lenticchie
Petto di pollo fritto
Carote all'olio
Frutta fresca Bio

14

Pastina in brodo
Polpettone di Shrek
Carote filangè o all'olio
Frutta fresca*

21 Menù di natale
Cappelletti in brodo
Crocchette di pollo
Patate fritte o lesse
Panettone (dopo pranzo)
frutta x merenda

Giovedì

Menù bio 1
Passato di verdura con orzo
Rollata di tacchino
Puré di patate
Banana*

8

FESTA

15

Pasta al pomodoro
Frittata
Pisellini all'olio
Pane e nutella o marmellata*

Menù bio 22
Pasta all'olio
Merluzzo al forno
Fagioli cannellini all'olio
Frutta fresca*

Venerdì

2

Pasta fantasia (tricolore)
al burro
Scaloppine d'arista al limone
Bietola saltata
Yogurt alla frutta*

9

Pasta al pomodoro
Parmigiano
Pisellini all'olio
Pane e olio*

16

Polenta al ragù
Mozzarella
Insalata verde
Banana o frutta fresca*

* Merenda pomeridiana. Tutti i giorni è prevista la fornitura di frutta fresca biologica dopo pranzo

** Il 21 Dicembre sarà fornito il panettone equosolidale con cioccolato, senza canditi, a fine pasto e la frutta fresca biologica a merenda.

GENNAIO

Lunedì

9

Cappelletti in brodo
Crocchette di pesce al forno
Fagiolini all'olio
Frutta fresca*

16

Risotto alla parmigiana
Merluzzo aromatizzato
Carote all'olio
Frutta fresca*

23

Pasta al pesce
Frittata con patate
Fagiolini all'olio
Frutta fresca o frullato

30

Pasta al ragù
Tacchino arrosto
Fagiolini all'olio
Latte e biscotti*

Martedì

10

Risotto con porri
Lonza di maiale agli aromi
Puré di patate
Torta del cuoco o tortina
Porretta o plum Cake*

17

Lasagne al forno
Insalata verde
Panino di Sant'antonio

24

Passato di verdura con pasta
Pizza mozzarella e
prosciutto cotto
Banana*

31

Pasta all'olio
Spezzatino di manzo
Patate lesse
Banana*

Mercoledì

 *Menù bio* 11

Passato di ceci con pasta
Stracchino
Bietole all'olio
Banana*

18

Passato di fagioli con pasta
Platessa alla mugnaia
Finocchi all'olio
Latte e biscotti*

 *Menù bio* 25

Riso e lenticchie
Petto di pollo fritto
Carote lesse
Frutta fresca*

Giovedì

12

Gnocchi al pomodoro
Cosce di pollo arrosto
Finocchi all'olio
Thè e biscotti*

 *Menù bio* 19

Passato di verdura con orzo
Rollata di tacchino
Puré di patate
Banana*

26

Pastina in brodo
Manzo arrosto
Spinaci all'olio
Biscottini di Prato*

Venerdì

13

Pasta al pomodoro
Prosciutto cotto
Patate arrosto
Yogurt alla frutta*

20

Pasta fantasia (tricolore) al
burro
Scaloppine d'arista al limone
Bietola saltata
Yogurt alla frutta*

27

Pasta al pomodoro
Parmigiano
Pisellini all'olio
Pane e olio*

* Merenda pomeridiana. Tutti i giorni è prevista la fornitura di frutta fresca biologica dopo pranzo.

** Il 17 Gennaio sarà servito il panino di Sant'Antonio. Il 26 Gennaio sarà fornito un prodotto tipico dolciario (biscotti di Prato al cioccolato) a fine pasto.
Frutta fresca biologica a merenda.

FEBBRAIO

Lunedì

6

Risotto di zucca
Lonza di maiale agli aromi
Carote stufate
Frutta fresca bio*

13

Pastina in brodo
Crocchette di pesce
Insalata mista
Yogurt alla frutta*

20

Pasta al pomodoro
Prosciutto cotto
Finocchi lessi
Latte o thé e biscotti*

27

Pasta al ragù
Tacchino arrosto
Fagiolini all'olio
Latte e biscotti*

Martedì

7

Gnocchi al pomodoro
Platessa alla mugnaia
Insalata verde
Frutta fresca*

14

Pasta tricolore all'olio
Cosci di pollo arrosto
Purè di patate
Frutta fresca*



Menù bio 21

Vellutata di ceci e pasta
Stracchino
Spinaci all'olio
Frutta fresca*

28

Pasta all'olio
Spezzatino di manzo
Patate lesse
Banana*

Mercoledì

1

Passato di verdura con riso
Pizza
Yogurt alla frutta*

8

Cappelletti in brodo
Parmigiano
Bietola all'olio
Banana*

15

Ravioli al pomodoro
Prosciutto cotto
Tris di verdure al vapore
Banana*

22

Pasta alla pizzaiola
Bastoncini di pesce
Purè di patate
Banana*

29

Passato di verdura con riso
Pizza
Yogurt alla frutta*

Giovedì

2

Lasagne al forno
Spinaci all'olio
Frutta fresca*

9

Pasta al ragù
Petto di pollo alla mugnaia
Patate lesse e fagiolini all'olio
Pane e olio*

16

Passato di verdura con riso
Polpettone di manzo
Bietole all'olio
Cenci o Berlingozzo*

23

Pastina in brodo
Bocconcini di pollo fritto
Carote all'olio o filangè
Pane e olio*

Venerdì



Menù bio 3

Crema di fagioli cann. pasta
Ricotta
Carote e finocchi
Pane e olio*



Menù bio 10

Pasta al burro
Frittata
Pisellini all'olio
Yogurt alla frutta*

17

Pasta al pesto d'inverno
Cuori di merluzzo al forno
con patate al forno
Pane e olio*

24

Pasta al ragù* di pesce
Merluzzo al forno
Patate lesse
Yogurt alla frutta*

**l'informa
Pappa**



* Merenda pomeridiana. Tutti i giorni è prevista la fornitura di frutta fresca biologica dopo pranzo.

** Il 16 Febbraio sarà fornito un prodotto tipico dolciario (Cenci o Berlingozzo) a fine pasto e la frutta fresca biologica a merenda.

Lunedì

l'informa Pappa

5

Risotto di zucca
Lonza di maiale agli aromi
Carote stufate
Frutta fresca bio*

12

Pastina in brodo
Crocchette di pesce
Insalata mista
Yogurt alla frutta*

19

Pasta al pomodoro
Prosciutto cotto
Finocchi lessi
Latte o thé e biscotti*

26

Polenta al ragù
Tacchino arrosto
Fagiolini all'olio
Prodotto tipico**

Martedì



6

Gnocchi al pomodoro
Platessa alla mugnaia
Insalata verde
Frutta fresca*

13

Pasta tricolore all'olio
Cosci di pollo arrosto
Purè di patate
Frutta fresca*

20

Vellutata di ceci e pasta
Stracchino
Spinaci all'olio
Banana*

Menù bio 27

Pasta all'olio
Spezzatino di manzo
Patate lesse
Banana*

Mercoledì

7

Cappelletti in brodo
Parmigiano
Bietola all'olio
Banana*

14

Ravioli al pomodoro
Prosciutto cotto
Tris di verdure al vapore
Banana*

21

Pasta alla pizzaiola
Arista arrosto
Purè di patate
Frutta fresca*

28

Passato di verdura con riso
Pizza
Yogurt alla frutta*

Giovedì

1

Lasagne al forno
Spinaci all'olio
Frutta fresca*

8

Pasta al ragù
Petto di pollo alla mugnaia
Patate lesse e fagiolini
all'olio
Pane e olio*

15

Passato di verdura con riso
Polpettone di manzo
Bietole all'olio
Frutta fresca bio*

22

Pastina in brodo
Bocconcini di pollo fritto
Carote all'olio o filangè
Pane e olio*

29

Lasagne al forno
Spinaci all'olio
Frutta fresca*

Venerdì

Menù bio 2

Crema di fagioli cann. pasta
Ricotta
Carote e finocchi
Pane e olio*

Menù bio 9

Pasta al burro
Frittata
Pisellini all'olio
Yogurt alla frutta*

16

Pasta al pesto d'inverno
Cuori di merluzzo al forno
con patate al forno
Pane e olio*

23

Pasta al ragù di pesce
Merluzzo al forno
Patate lesse
Yogurt alla frutta*

Menù bio 30

Crema di fagioli cann. pasta
Ricotta
Carote e finocchi
Pane e olio*

* Merenda pomeridiana. Tutti i giorni è prevista la fornitura di frutta fresca biologica dopo pranzo.

** Il 26 Marzo sarà fornito un prodotto tipico dolciario (Schiacciata alla fiorentina) a fine pasto e la frutta fresca biologica a merenda.

APRILE

Lunedì

2

Risotto di zucca
Lonza di maiale agli aromi
Carote stufate
cioccolatina equosolidale***

16

Pasta al pesce
Prosciutto cotto
Pomodori
Succo di frutta*

23

Pappa al pomodoro
Parmigiano
Insalata mista
Frutta fresca bio*

Martedì

3

Gnocchi al pomodoro
Platessa alla mugnaia
Insalata verde
Frutta fresca*



Menù bio

Pasta al pesto
Bocconcini di pollo fritto
Carote filangé o all'olio
Pane olio e pomodoro *

17

24

Pasta al pesto
Cosce di pollo arrosto
Patate lesse
Frutta fresca o macedonia *

Mercoledì

11

Ravioli al pomodoro
Prosciutto cotto
Tris di verdure al vapore
Banana *

18

Ravioli burro e salvia
Bocc. Mozzarella
Ratatouille di verdura al forno
Banana *

25

FESTA

Giovedì

12

Passato di verdura con riso
Polpettone di manzo
Bietole all'olio
Frutta fresca bio*

19

Pasta al pomodoro
Crocchette di pesce
Pisellini all'olio
Frutta fresca o macedonia*

26

Risotto con zucchine
Scaloppine d'arista al limone
Carote filangé
Pane e olio *

Venerdì

13

Pasta al pesto d'inverno
Cuori di merluzzo al forno
con patate al forno
Pane e olio*

20

Risotto di carote
Manzo al pomodoro
Zucchine trifolate
Yogurt alla frutta*

27

Pasta al pomodoro e basilico
Platessa alla mugnaia con
patate
Yogurt alla frutta*

l'informa
Pappa



* Merenda pomeridiana. Tutti i giorni è prevista la fornitura di frutta fresca biologica dopo pranzo.

*** Il 2 Aprile sarà fornita la cioccolatina del Commercio Equo Solidale a fine pasto e la frutta fresca biologica a merenda.

MAGGIO

Lunedì

7

Pasta al pomodoro
Arista arrosto
Zucchine trifolate
Torta del cuoco *

14

Pasta al pesce
Prosciutto cotto
Pomodori
Succo di frutta *

21

Pappa al pomodoro
Parmigiano
Insalata mista
Frutta fresca bio *

 **Menù bio** 28
Pasta al pesto
Frittata
Pisellini all'olio
Yogurt alla frutta *

Martedì

1

FESTA

 **Menù bio** 8
Riso all'olio
Bocc. Mozzarella
Pomodori
Macedonia o frutta fresca *

 **Menù bio** 15
Pasta al pesto
Bocconcini di pollo fritto
Carote filangè o all'olio
Pane olio e pomodoro *

22

Pasta al pesto
Cosce di pollo arrosto
Patate lesse
Frutta fresca o macedonia *

29

Crema di verdura estiva con orzo
Spezzatino di tacchino agli
agrumi
Insalata verde
Banana *

Mercoledì

2

Pasta al tonno
Prosciutto cotto
Patate arrosto
Frutta fresca o macedonia *

9

Pasta al pesto
Petto di pollo alla salvia
Puré di patate o patatine fritte
Yogurt alla frutta *

16

Ravioli burro e salvia
Bocc. Mozzarella
Ratatouille di verdura
al forno
Banana *

23

Pasta al ragù
Tortino fantasia
Pomodori
Banana *

30

Pasta al tonno
Prosciutto cotto
Patate arrosto
Frutta fresca o macedonia *

Giovedì

3

Pasta al burro
Polpettone di manzo
Fagiolini all'olio
Succo di frutta *

10

Pasta al ragù di pesce
Frittata
Insalata e pomodori
Banana *

17

Crocchette di pesce
Pisellini all'olio
Frutta fresca o macedonia *

24

Risotto con zucchine
Scaloppine d'arista al limone
Carote filangè
Pane e olio *

31

Pasta al burro
Polpettone di manzo
Fagiolini all'olio
Succo di frutta *

Venerdì

4

Pasta alla pizzaiola
Merluzzo aromatizzato al
forno
Pomodori

11

Pasta al burro
Bastoncini di pesce
Carote all'olio
Succo di frutta *

18

Risotto di carote
Manzo al pomodoro
Zucchine trifolate
Yogurt alla frutta *

25

Pasta al pomodoro e basilico
Platessa alla mugnaia
con patate
Yogurt alla frutta *



* Merenda pomeridiana. Tutti i giorni è prevista la fornitura di frutta fresca biologica dopo pranzo.

Lunedì

l'informa
Pappa

4

Pasta al pomodoro
Arista arrosto
Zucchine trifolate
Torta del cuoco *

11

Pasta al pesce
Prosciutto cotto
Pomodori
Succo di frutta *

18

Pappa al pomodoro
Parmigiano
Insalata mista
Frutta fresca bio *

Menù bio 25
Pasta al pesto
Frittata
Pisellini all'olio
Yogurt alla frutta *

Martedì



Menù bio 5
Riso all'olio
Bocc. Mozzarella
Pomodori
Macedonia o frutta fresca *

Menù bio 12
Pasta al pesto
Bocconcini di pollo fritto
Carote filangè o all'olio
Pane olio e pomodoro *

19

Pasta al pesto
Cosce di pollo arrosto
Patate lesse
Frutta fresca o macedonia *

26

Crema di verdura estiva con orzo
Spezzatino di tacchino agli
agrumi
Insalata verde
Banana *

Mercoledì

6

Pasta al pesto
Petto di pollo alla salvia
Puré di patate o patatine fritte
Yogurt alla frutta *

13

Ravioli burro e salvia
Bocc. Mozzarella
Ratatouille di verdura al forno
Banana *

20

Pasta al ragù
Tortino fantasia
Pomodori
Banana Bio

27

Pasta al tonno
Prosciutto cotto
Patate arrosto
Frutta fresca o macedonia *

Giovedì

7

Pasta al ragù di pesce
Frittata
Insalata e pomodori
Banana Bio

14

Pasta al pomodoro
Crocchette di pesce
Pisellini all'olio
Frutta fresca o macedonia *

21

Risotto con zucchine
Scaloppine d'arista al limone
Carote filangè
Pane e olio *

28

Pasta al burro
Zucchine ripiene
Succo di frutta *

Venerdì

1

Pasta alla pizzaiola
Merluzzo aromatizzato al
forno
Pomodori
Pane e olio *

8

Pasta al burro
Bastoncini di pesce
Carote all'olio
Succo di frutta *

15

Risotto di carote
Manzo al pomodoro
Zucchine trifolate
Yogurt alla frutta *

22

Pasta al pomodoro e basilico
Platessa alla mugnaia
con patate
Yogurt alla frutta *

29

Pasta alla pizzaiola
Merluzzo aromatizzato al
forno
Pomodori
Pane e olio *

* Merenda pomeridiana. Tutti i giorni è prevista la fornitura di frutta fresca biologica dopo pranzo.

LUGLIO

Lunedì

2

Pasta al pomodoro
Arista arrosto
Zucchine trifolate
Torta del cuoco *

9

Pasta al pesce
Prosciutto cotto
Pomodori
Succo di frutta*

Martedì

 **Menù bio** 3
Riso all'olio
Bocc. Mozzarella
Pomodori
Macedonia o frutta fresca *

 **Menù bio** 10
Pasta al pesto
Bocconcini di pollo fritto
Carote filangé o all'olio
Pane olio e pomodoro *

Mercoledì

4

Pasta al pesto
Petto di pollo alla salvia
Puré di patate o patatine fritte
Yogurt alla frutta*

11

Ravioli burro e salvia
Bocc. Mozzarella
Ratatouille di verdura al forno
Banana*

Giovedì

5

Pasta al ragù di pesce
Frittata
Insalata e pomodori
Banana *

12

Pasta al pomodoro
Crocchette di pesce
Pisellini all'olio
Frutta fresca o macedonia*

Venerdì

6

Pasta al burro
Bastoncini di pesce
Carote all'olio
Succo di frutta *

13

Risotto di carote
Manzo al pomodoro
Zucchine trifolate
Yogurt alla frutta *

l'informa
Pappa



* Merenda pomeridiana. Tutti i giorni è prevista la fornitura di frutta fresca biologica dopo pranzo.

RICHIESTA DIETA SPECIALE da parte della famiglia dell'utente

La Dieta può essere richiesta in qualsiasi momento dell'anno, presentando la seguente documentazione:

Dieta Leggera o in bianco:

Può 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

Per motivi di salute:

- 1) Modello "A" compilato
- 2) Certificato medico*

Durata della dieta:
Anno scolastico in corso

Per patologie permanenti: (diabete, favismo, celiachia, fenilchetonuria)

- 1) Modello "A" compilato (solo in caso di 1° richiesta)
 - 2) Certificato medico (solo in caso di 1° richiesta) *
- Durata della dieta: intero ciclo scolastico.

Per motivi etico-religiosi:

- 1) Autocertificazione su apposito Modello "B"

Durata della dieta:
intero ciclo scolastico.

* E' obbligatorio fornire all'U.O. Refezione Scolastica certificati medici IN ORIGINALE rilasciati da specialisti (pediatra e/o allergologo). Il certificato medico può comunque essere anticipato via fax, insieme al modello di richiesta della dieta.

• I Modelli "A", "B" e "R" si trovano presso:

- 1) Asilo Nido;
- 2) U.O. Refezione, Via Santa Caterina 17;
- 3) Sportello Amico (URP) Corso Mazzoni 1;
- 4) Sito del Comune di Prato: www.comune.prato.it/modulistica/scuola

• I Modelli debitamente compilati, con i relativi allegati, devono essere presentati al cuoco del Nido o alle **dietiste dell'U.O. Refezione nel seguente modo:**

- **a mano o per posta: in Via Santa Caterina Prato 17 1° piano - stanze n.4 e 6**

Orario di apertura al pubblico dell'U.O. Refezione:

Lunedì Ore 9,00-13,00 e 15,00-17,00 Mercoledì Ore 9,00-13,00 Giovedì Ore 9,00-13,00 e 15,00-17,00

- il certificato medico potrà essere anticipato via fax o e-mail, insieme al modello di richiesta della dieta, ai seguenti recapiti:

Fax n.: 0574/1837345 E-mail: refezione@comune.prato.it

In questo caso dovrà seguire successiva consegna o invio di documentazione in originale.

- Tempi di attuazione: 7 giorni a partire dal momento di presentazione della documentazione necessaria all'U.O. Refezione.
- La Dieta può essere sospesa in qualsiasi momento dell'anno, presentando il Modello di rinuncia "R".
- Per ulteriori informazioni telefonare a : Tel. 0574/1835171-1835172-1835173

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

