



# COMUNE DI ACRI

Provincia di Cosenza

4^ SETTORE: PROGRAMMAZIONE E BILANCIO-CONTABILITA' E RENDICONTO - CONTROLLO INTERNO-ECONOMATO -TRIBUTI-  
P.I. - TRASPORTO E REFEZIONE SCOLASTICA - CULTURA - SERVIZI BIBLIOTECARI E MUSEALI - SPORT - SPETTACOLO

Telefono 0984-921430

e-mail:ufficioscolastico@comuneacri.gov.it

## MENU'PRIMAVERA/ESTATE

### Prima Settimana

#### LUNEDI'

Risotto alla Parmigiana  
Bocconcini di mozzarella e prosciutto cotto  
zucchine gratinate  
Panino  
Frutta di stagione

#### MARTEDI'

Pasta al pomodoro  
Pizzaiola di vitellino  
Fagiolini lesse  
Panino  
Frutta di stagione

#### MERCOLEDI'

Risotto con zucchine  
Frittata al forno con spinaci e ricotta  
Insalata mista di stagione  
Panino  
Banana

#### GIOVEDI'

Pasta fresca al pomodoro  
Cotoletta di pollo al forno  
patate prezzemolate  
Panino  
Frutta di stagione

#### VENERDI'

Pasta con piselli  
Bastoncini di filetto di merluzzo al forno  
Spinaci saltate in padella  
Panino  
Frutta di stagione o Kiwi

### Seconda Settimana

#### LUNEDI'

Pasta al pomodoro  
Caciocavallo e prosciutto crudo (cotto per la  
materna)  
Patate con carote al forno  
Panino  
Frutta di stagione o banana

#### MARTEDI'

Pasta e ceci  
Pizzaiola di vitellino  
Insalata di carote  
Panino  
Frutta di stagione

#### MERCOLEDI'

Pasta con fagioli  
Filetto di platessa in umido  
bietola saltata in padella  
Panino  
Frutta di stagione o kiwi

#### GIOVEDI'

Pasta al pomodoro  
Sovracosce di pollo al forno  
Insalata di fagiolini  
Panino  
Frutta di stagione

#### VENERDI'

Risotto primavera (verdure miste)  
Bastoncini di filetto di merluzzo al forno  
Patate lesse prezzemolate  
Panino  
Banana





# COMUNE DI ACRI

Provincia di Cosenza

4° SETTORE: PROGRAMMAZIONE E BILANCIO-CONTABILITA' E RENDICONTO - CONTROLLO INTERNO-ECONOMATO -  
TRIBUTI-P.I. - TRASPORTO E REFEZIONE SCOLASTICA - CULTURA - SERVIZI BIBLIOTECARI E MUSEALI - SPORT -  
SPETTACOLO

Telefono 0984-921430

e-mail: [ufficioscolastico@comuneacri.gov.it](mailto:ufficioscolastico@comuneacri.gov.it)

ASP Cosenza - Protocollo N. 114031 del 23/09/2021

## MENU' PRIMAVERA/ESTATE

### Terza Settimana

### Quarta Settimana

#### LUNEDI'

Gnocchetti sardi al pomodoro  
Caciocavallo e prosciutto crudo (cotto per la  
materna)  
Zucchine gratinate o insalata di pomodori  
Panino  
Kiwi o frutta di stagione

#### MARTEDI'

Risotto alla parmigiana  
Filone di maiale al forno  
fagiolini lesse  
Panino  
Frutta di stagione

#### MERCOLEDI'

Minestrone di verdure con pasta  
Bocconcini di mozzarella e prosciutto cotto  
Patate e carote al forno  
Panino  
Frutta di stagione

#### GIOVEDI'

Pasta al pomodoro  
Pizzaiola di vitellino  
Piselli e carote in umido  
Panino  
Banana

#### VENERDI'

Pasta con zucchine  
Bastoncini di merluzzo al forno  
Spinaci saltati in padella  
Panino  
Frutta di stagione

#### LUNEDI'

Pasta al pomodoro  
Frittata al forno con spinaci e ricotta  
Insalata di fagiolini  
Panino  
Banana

#### MARTEDI'

Pasta con piselli  
Sovracosce di pollo al forno  
Patate al forno  
Panino  
Frutta di stagione

#### MERCOLEDI'

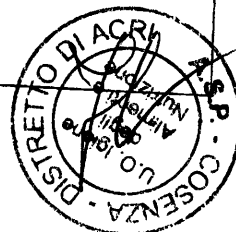
Riso al pomodoro  
Tranci di merluzzo in umido  
Insalata di carote  
Panino  
Frutta di stagione

#### GIOVEDI'

Pasta con lenticchie  
Cotolette di tacchino o pollo al forno  
Zucchine grigliate  
Panino  
Kiwi o frutta di stagione

#### VENERDI'

Riso e piselli  
Bastoncini di filetto di merluzzo al forno  
Patate prezzemolate  
Panino  
Frutta di stagione



# COMUNE DI ACRÌ

Provincia di Cosenza

4° SETTORE: PROGRAMMAZIONE E BILANCIO-CONTABILITA' E RENDICONTO - CONTROLLO INTERNO-ECONOMATO -  
TRIBUTI-P.I. - TRASPORTO E REFEZIONE SCOLASTICA - CULTURA - SERVIZI BIBLIOTECARI E MUSEALI - SPORT -  
SPETTACOLO

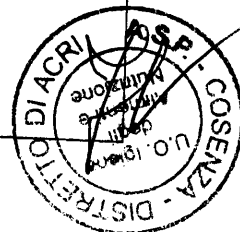
Telefono 0984-921430

e-mail: ufficioscolastico@comuneacri.gov.it

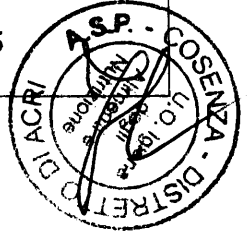
**TABELLA DIETETICA E GRAMMATURA PER FASCE SCOLASTICHE**

ASP Cosenza - Protocollo N. 114031 del 23/09/2021

PRIMI PIATTI	Quantità per:			PRIMI PIATTI	Quantità per:		
	Bambini Materne	Bambini Elem.	Ragazzi Medie		Bambini Materne	Bambini Elem.	Ragazzi Medie
<b>Pasta al pomodoro</b>				<b>Riso al Pomodoro</b>			
Pasta	gr. 60	gr. 70	gr. 80	Riso	gr. 60	gr. 70	gr. 80
Pelati sgocciolati	gr. 50	gr. 55	gr. 60	Pelati sgocciolati	gr. 50	gr. 60	gr. 70
Olio extra vergine d'oliva	gr. 4	gr. 5	gr. 5	Olio extra vergine d'oliva	gr. 4	gr. 5	gr. 5
Parmigiano reggiano	gr. 4	gr. 5	gr. 5	Parmigiano reggiano	gr. 4	gr. 5	gr. 5
Sale quanto basta				Sale quanto basta			
<b>Riso e piselli</b>				<b>Pasta e lenticchie</b>			
riso	gr. 50	gr. 60	gr. 70	Pasta	gr. 30	gr. 35	gr. 40
piselli	gr. 30	gr. 35	gr. 40	Lenticchie	gr. 40	gr. 50	gr. 60
Olio extra vergine d'oliva	gr. 4	gr. 5	gr. 5	Olio extra vergine d'oliva	gr. 4	gr. 5	gr. 5
Parmigiano reggiano	gr. 4	gr. 5	gr. 5	Sale quanto basta			
Sale quanto basta							
<b>Gnocchi freschi di patate al pomodoro</b>				<b>Risotto con zucchine</b>			
Gnocchi	gr. 160	gr. 180	gr. 200	Riso	gr. 50	gr. 60	gr. 70
Pelati sgocciolati	gr. 60	gr. 70	gr. 80	Zucchine	gr. 50	gr. 60	gr. 70
Olio extravergine d'oliva	gr. 5	gr. 5	gr. 6	Parmigiano reggiano	gr. 5	gr. 6	gr. 6
Parmigiano reggiano	gr. 5	gr. 5	gr. 6	Olio extra vergine d'oliva	gr. 5	gr. 5	gr. 6
Sale quanto basta				Sale quanto basta			
<b>Pasta con fagioli</b>				<b>Pasta e ceci</b>			
Pasta	gr. 40	gr. 50	gr. 60	Pasta	gr. 40	gr. 50	gr. 60
Fagioli secchi	gr. 25	gr. 30	gr. 40	Ceci secchi	gr. 25	gr. 30	gr. 40
Olio extra vergine d'oliva	gr. 4	gr. 5	gr. 5	Olio extra vergine d'oliva	gr. 5	gr. 5	gr. 6
Pelati sgocciolati quanto b.				Sale quanto basta			
Sale quanto basta							
<b>Risotto primavera</b>				<b>Pasta con piselli</b>			
Riso	gr. 40	gr. 50	gr. 60	Pasta	gr. 40	gr. 50	gr. 60
Minestrone surgelato	gr. 60	gr. 70	gr. 80	Piselli	gr. 30	gr. 35	gr. 40
Olio extra vergine d'oliva	gr. 4	gr. 5	gr. 5	Parmigiano reggiano	gr. 5	gr. 5	gr. 6
				Olio extra vergine	gr. 5	gr. 5	gr. 6



Parmigiano reggiano Sale quanto basta	gr. 4	gr. 5	gr. 5	d'oliva Sale quanto basta			
<b>Pasta fresca al pomodoro</b>				<b>risotto alla parmigiana</b>			
pasta fresca	gr. 70	gr. 80	gr. 90	Riso	gr. 40	gr. 50	gr. 60
Pelati sgocciolati	gr. 40	gr. 45	gr. 50	Olio extra vergine d'oliva	gr. 4	gr. 5	gr. 6
Parmigiano reggiano	gr. 5	gr. 5	gr. 6	Parmigiano reggiano	gr. 4	gr. 5	gr. 6
Sale quanto basta				Sale quanto basta			
<b>Pasta con zucchini</b>				<b>Minestrone con Pasta</b>			
Pasta	gr. 40	gr. 50	gr. 60	pasta	gr. 40	gr. 50	gr. 50
Zucchini	gr. 25	gr. 30	gr. 40	Minestrone	gr. 60	gr. 70	gr. 70
Olio extra vergine d'oliva	gr. 4	gr. 30	gr. 40	Olio extra vergine d'oliva	gr. 4	gr. 5	gr. 5
Parmigiano reggiano e sale quanto basta		gr. 5	gr. 5	Parmigiano reggiano e sale quanto basta	gr. 4	gr. 5	gr. 5





# COMUNE DI ACRI

Provincia di Cosenza

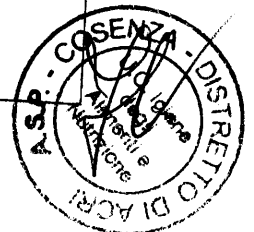
4° SETTORE: PROGRAMMAZIONE E BILANCIO-CONTABILITA' E RENDICONTO - CONTROLLO INTERNO-ECONOMATO -  
TRIBUTI- P.I. - TRASPORTO E REFEZIONE SCOLASTICA - CULTURA - SERVIZI BIBLIOTECARI E MUSEALI - SPORT -  
SPETTACOLO

Telefono 0984-921430

e-mail: ufficioscolastico@comuneacri.gov.it

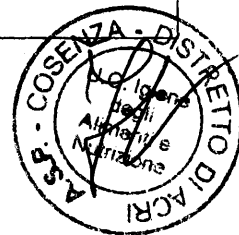
## TABELLE DIETETICHE E GRAMMATURA PER FASCE SCOLASTICHE

SECONDI PIATTI	QUANTITA' PER			NOTE
	Bambini- Materne-	Bambini- Elem.	Ragazzi Medie	
<b>Prosciutto cotto e caciocavallo</b> Prosciutto cotto Caciocavallo	gr. 35 gr. 35	gr. 40 gr. 40	gr. 45 gr. 45	
<b>Filone di maiale al forno</b> Filone di maiale 1^ scelta Olio extravergine d'oliva Odori e sale quanto basta	gr. 70 gr. 4	gr. 80 gr. 5	gr. 100 gr. 5	
<b>Prosciutto crudo tipo dolce</b>	gr. 50	gr. 60	gr. 70	
<b>Bocconcini e prosciutto cotto</b> Bocconcini di mozzarella(gr.30 caduno) Prosciutto cotto al naturale	N° 2 gr. 35	N° 3 gr. 40	N° 4 gr. 45	
<b>Pizzaiola di vitello</b> Fettine di vitello di 1^ scelta Pelati sgocciolati Olio extravergine d'oliva Odori e sale quanto basta	gr. 70 gr. 35 gr. 4	gr. 80 gr. 40 gr. 5	gr. 90 gr. 45 gr. 5	
<b>Cotolette di tacchino al forno</b> Cotoletta 1^ scelta Uova, pane macinato, odori, sale ed olio extravergine d'oliva q.b.	gr 70	gr 80	gr 90	
<b>Sovracoscia di pollo al forno</b> Sopracoscia di pollo Olio extravergine d'oliva Sale q.b.	gr 140 gr. 3	gr. 150 gr. 3	gr. 160 gr. 3	
<b>Cotolette di pollo al forno</b> Cotoletta 1^ scelta Uova, pane macinato, odori, sale ed olio extravergine d'oliva q.b.	gr 70	gr 80	gr 90	
<b>Frittata al forno con spinaci e ricotta</b> Uova spinaci surgelati parmigiano reggiano	n. 1 gr 20 gr 5	n. 1 gr. 25 gr. 5	n. 1,5 gr. 30 gr. 6	



ASP Cosenza - Protocollo N. 114031 del 23/09/2021

ricotta olio extravergine d'oliva q.b. Sale q. b.	gr 20	gr. 25	gr. 30	
<b>Bastoncini di filetto di merluzzo surgelati al forno Con limone</b>	n. 3	n. 4	n. 5	
<b>Tranci di merluzzo in umido</b> tranci di merluzzo Olio extravergine d'oliva e sale q.b. pomodori q.b.	gr. 90	gr. 100	gr 110	
<b>Filetto di platessa in umido</b> Filetto di platessa Olio extravergine d'oliva Sale q.b. Pomodori q.b.	gr. 90	gr. 100	gr. 110	



# COMUNE DI ACRI

Provincia di Cosenza

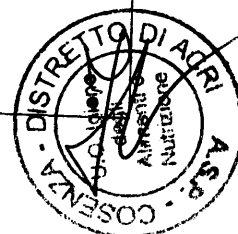
4^ SETTORE: PROGRAMMAZIONE E BILANCIO-CONTABILITA' E RENDICONTO - CONTROLLO INTERNO-ECONOMATO -  
TRIBUTI- P.L. - TRASPORTO E REFEZIONE SCOLASTICA - CULTURA - SERVIZI BIBLIOTECARI E MUSEALI - SPORT -  
SPETTACOLO

Telefono 0984-921430

e-mail: ufficioscolastico@comuneacri.gov.it

TABELLA DIETETICA E GRAMMATURA PER FASCE SCOLASTICHE

CONTORNI	QUANTITA' PER			NOTE
	Bambini- Materne -	Bambini- Elem. -	Ragazzi Medie	
<b>Fagioli lessi</b> Fagiolini surgelati Olio extravergine d'oliva Odori, aceto e sale quanto basta	gr. 70 gr .4	gr. 80 gr. 5	gr. 90 gr. 6	
<b>Piselli in umido</b> Piselli surgelati Olio extravergine d'oliva(o burro e pancetta) Odori e sale q. b.	gr. 60 gr. 4	gr 70 gr. 5	gr 80 gr 5	
<b>Piselli e carote in umido</b> Piselli surgelati Carote surgelati Olio extravergine d'oliva Odori e sale q.b.	gr. 35 gr. 35 gr. 4	gr. 45 gr 45 gr 5	gr. 50 gr. 50 gr. 5	
<b>Patate lesse prezzemolate</b> Patate pulite Olio extravergine d'oliva Odori, aceto e sale q. b.	gr.100 gr 5	gr 110 gr. 6	gr.120 gr .6	
<b>Zucchine gratinate o grigliate</b> Zucchine Olio extravergine d'oliva Sale quanto basta Mollica di pane q. b.	gr .80 gr. 5	gr.90 gr. 5	gr.100 gr. 6	
<b>Insalata di pomodori</b> Pomodori Olio extravergine d'oliva Sale q. b.	gr. 80 gr. 5	gr .90 gr. 5	gr.100 gr. 6	
<b>Insalata mista di stagione</b> Lattuga e pomodori Olio extravergine d'oliva Odori,aceto e sale q.b.	gr. 100 gr 4	gr. 110 gr. 5	gr. 120 gr. 6	
<b>Carote lesse con olio aceto</b> Carote surgelate Olio extravergine d'oliva Odori, aceto e sale q. b.	gr 70 gr. 4	gr. 80 gr. 5	gr. 90 gr. 6	
<b>Finocchi gratinati</b> Finocchi Olio extravergine d'oliva Sale q.b.	gr 80 gr. 5	gr 90 gr. 5	gr 100 gr. 6	



<b>Spinaci al burro o saltati in padella</b> Spinaci surgelati Burro Odori e sale q.b.	gr 70 gr 4	gr 80 gr 5	gr 90 gr 6	
<b>Patate al forno</b> Patate pulite Olio extravergine d'oliva Sale q.b.	gr . 100 gr. 5	gr 110 gr. 6	gr. 120 gr . 6	
<b>Patate e carote al forno</b> Patate pulite Carote surgelati Olio extravergine d'oliva Odori e sale q.b.	gr. 50 gr. 35 gr. 4	gr. 55 gr. 45 gr. 5	gr. 60 gr. 50 gr. 5	
<b>Bietole saltate in padella</b> Bietole Olio extravergine d'oliva Sale q.b.	gr. 70 gr 4	gr 80 gr. 5	gr 90 gr. 6	

**TABELLA DIETETICA E GRAMMATURA PER FASCE SCOLASTICHE**

PANE E FRUTTA	Quantità per:			NOTE
	bambini materne	bambini elem.	bambini medie	
<b>Panino</b>	gr 60	gr 80	gr 100	
<b>Frutta</b> La frutta deve essere: pesca, albicocca, arance, nespole e mandarini, a seconda delle stagioni.	gr 120	gr 150	gr 180	

