

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



Protocollo N. 114031 del 23/04/2022

MENU'PRIMAVERA/ESTATE SENZA GLUTINE

Prima Settimana

Seconda Settimana

LUNEDI'

Risotto alla Parmigiana
Crocantini di mozzarella e prosciutto cotto
(senza glutine)
Zucchine gratinate (senza glutine)
Panino (senza glutine)
Frutta di stagione

MARTEDI'

Pasta (senza glutine) al pomodoro
Pizzaiola di vitellino
Fagiolini lesse
Panino (senza glutine)
Frutta di stagione

MERCOLEDI'

Risotto con zucchine
Frittata al forno con spinaci e ricotta
Insalata mista di stagione
Panino (senza glutine)
Banana

GIOVEDI'

Pasta (senza glutine) fresca al pomodoro
Cotoletta di pollo (pane grattugiato senza glutine)
al forno
patate prezzemolate
Panino (senza glutine)
Frutta di stagione

VENERDI'

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

LUNEDI'

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

MARTEDI'

Pasta (senza glutine) e ceci
Pizzaiola di vitellino
Insalata di carote
Panino (senza glutine)
Frutta di stagione

MERCOLEDI'

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

GIOVEDI'

Pasta (senza glutine) al pomodoro
Sovracosce di pollo al forno
Insalata di fagiolini
Panino (senza glutine)
Frutta di stagione

VENERDI'

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





COMUNE DI ACRI

Provincia di Cosenza

2^ SETTORE SOCIO - ASSISTENZIALE - TRASPORTO E REFEZIONE SCOLASTICA - SERVIZI DI P.I. -
RAPPORTI CON L'UNIVERSITA' - CULTURA - SERVIZI BIBLIOTECARIE MUSEALI - SPORT E SPETTACOLO

Telefono 0984-921429

e-mail: istruzione@comuneacri.gov.it

MENU' PRIMAVERA/ESTATE SENZA GLUTINE

Terza Settimana

LUNEDI'

Gnocchetti sardi (senza glutine) al pomodoro
Caciocavallo e prosciutto crudo (cotto per la
materna) **SENZA GLUTINE**

Zucchine gratinate (senza glutine) o insalata
di pomodori

Panino (senza glutine)

Kiwi o frutta di stagione

MARTEDI'

Risotto alla parmigiana

Filone di maiale al forno

fagiolini lesse

Panino (senza glutine)

Frutta di stagione

MERCOLEDI'

Minestrone di verdure (senza glutine) con

Pasta (senza glutine)

Bocconcini di mozzarella e prosciutto cotto
(senza glutine)

Patate e carote al forno

Panino (senza glutine)

Frutta di stagione

GIOVEDI'

Pasta (senza glutine) al pomodoro

Pizzaiola di vitellino

Piselli e carote in umido

Panino (senza glutine)

Banana

VENERDI'

Pasta (senza glutine) con zucchine

Bastoncini di merluzzo (senza glutine) al
forno

Spinaci saltati in padella

Panino (senza glutine)

Frutta di stagione

Quarta Settimana

LUNEDI'

Pasta (senza glutine) al pomodoro

Frittata al forno con spinaci e ricotta

Insalata di fagiolini

Panino (senza glutine)

Banana

MARTEDI'

Pasta (senza glutine) con piselli

Sovracosce di pollo al forno

Patate al forno

Panino (senza glutine)

Frutta di stagione

MERCOLEDI'

Riso al pomodoro

Tranci di merluzzo in umido

Insalata di carote

Panino (senza glutine)

Frutta di stagione

GIOVEDI'

Pasta (senza glutine) con lenticchie

Cotolette di tacchino o pollo (pane grattugiato
senza glutine) al forno

Zucchine grigliate

Panino (senza glutine)

Kiwi o frutta di stagione

VENERDI'

Riso e piselli

Bastoncini di filetto di merluzzo (senza glutine) al
forno

Patate prezzemolate

Panino (senza glutine)

Frutta di stagione



COMUNE DI ACRÌ

Provincia di Cosenza

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

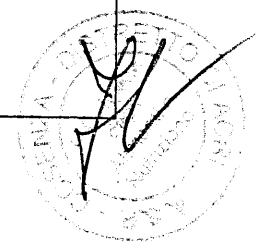
Telefono 0984-921430

e-mail: ufficioscolastico@comuneacri.gov.it

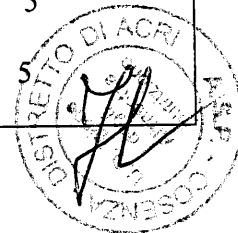
TABELLA DIETETICA E GRAMMATURA PER FASCE SCOLASTICHE

PRIMI PIATTI	Quantità per:			PRIMI PIATTI	Quantità per:		
	Bambini Materne	Bambini Elem.	Ragazzi Medie		Bambini Materne	Bambini Elem.	Ragazzi Medie
Pasta al pomodoro				Riso al Pomodoro			
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			
Riso e piselli				Pasta e lenticchie			
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							
Gnocchi freschi di patate al pomodoro				Risotto con zucchine			
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			
Pasta con fagioli				Pasta e ceci			
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							
Risotto primavera				Pasta con piselli			
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

Protocollo N. 114031 del 23/09/2021



Parmigiano reggiano	gr. 4	gr. 5	gr. 5	d'oliva			
Sale quanto basta				Sale quanto basta			
Pasta fresca al pomodoro				risotto alla parmigiana			
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			
Pasta con zucchini				Minestrone con Pasta			
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

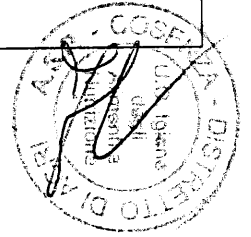
e-mail: ufficioscolastico@comuneacri.gov.it

TABELLE DIETETICHE E GRAMMATURA PER FASCE SCOLASTICHE

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



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



COMUNE DI ACRÌ

Provincia di Cosenza

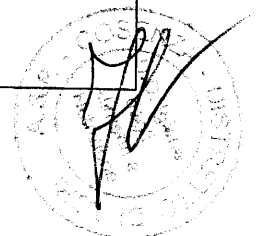
4^A SETTORE: PROGRAMMAZIONE E BILANCIO-CONTABILITA' E RENDICONTO - CONTROLLO INTERNO-ECONOMATO -
TRIBUTI- P.I. - TRASPORTO E REFEZIONE SCOLASTICA - CULTURA - SERVIZI BIBLIOTECARI E MUSEALI - SPORT -
SPETTACOLO

Telefono 0984-921430

e-mail: ufficioscolastico@comuneacri.gov.it

TABELLA DIETETICA E GRAMMATURA PER FASCE SCOLASTICHE

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



Spinaci al burro o saltati in padella Spinaci surgelati Burro Odori e sale q.b.	gr 70 gr 4	gr 80 gr 5	gr 90 gr 6	
Patate al forno Patate pulite Olio extravergine d'oliva Sale q.b.	gr . 100 gr. 5	gr 110 gr. 6	gr. 120 gr . 6	
Patate e carote al forno 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	
Bietole saltate in padella 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	
Panino	gr 60	gr 80	gr 100	
Frutta La frutta deve essere: pesca, albicocca, arance, nespole e mandarini, a seconda delle stagioni.	gr 120	gr 150	gr 180	

