



COMUNE DI ACIRI

Provincia di Cosenza

2^A 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

Prot. n. 20167

del 25.10.2019

Sig. Dirigente Scolastico
Istituto Comprensivo "San Giacomo – La Mucone"

Via Don Luigi Sturzo
87041 Aciri

ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE – SAN GIACOMO "LA' MUONE" - ACRI
Prot. 0003334 del 25/10/2019
05 (Entrata)

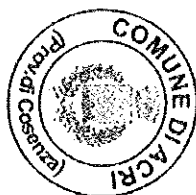
Oggetto: attivazione servizio mensa anno scolastico 2019/2020.

Si comunica, alla S.V. che la data prevista d'inizio del servizio di mensa scolastica è fissata per 04.11.2019.

S'invita la S.V. a voler divulgare la presente comunicazione, precisando che tutti coloro i quali vorranno godere del servizio dovranno produrre, agli uffici interessati, domanda corredata dal modello ISEE anno 2018.

Si trasmettono, in allegato, le tabelle dietetiche.

Distinti saluti



Il Responsabile del Settore
Dott. Angelo Enrico De Marco



COMUNE DI ACRI

Provincia di Cosenza

MENU AUTUNNO-INVERNO

2^a 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

RELAZIONE DESCRITTIVA DELLE DIETE SPECIALI

LA DIETA SPECIALE PER INTOLLERENZA/ALLERGIA ALIMENTARE SARA' TRATTATA ESCLUDENDO L'ALIMENTO DAL MENU'.

I MENU SPECIALI RISPECCHIANO POSSIBILMENTE I MENU STANDARD CAMBIANDO SOLO LA TIPOLOGIA DEGLI ALIMENTI IN BASE ALLE VARIE INTOLLERANZE/ALLERGIE IN MODO CHE GLI ALUNNI INTOLLERANTI NON TROVINO TROPPIA DIVERSITA' RISPETTO AI PASTI DEGLI ALTRI COETANEI.

LA RISTORAZIONE SCOLASTICA RAPPRESENTA UN VERO E PROPRIO MOMENTO IMPORTANTE PER GLI ALUNNI DI AGGREGAZIONE E SOCIALIZZAZIONE.

TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI RIPORTANO IN ETICHETTA, PER COME PREVISTO DALLA NORMATIVA VIGENTE REGOLAMENTO EUROPEO 1169 DEL 2011 SMI, GLI ALLERGENI PRESENTI COME GLUTINE, UOVA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, CROSTACE E MOLLUSCHI, ECC.

AI SOGGETTI RICHIEDENTI DIETA PRIVA DI GLUTINE DEVE ESSERE SOMMINISTRATO IL MENU' ELABORATO SOSTITUENDO TUTTI I PRODOTTI CONTENENTI GLUTINE CON PRODOTTI ESCLUSIVAMENTE "PRIVI DI GLUTINE" CON PARTICOLARE ATTENZIONE A PASTA, PANE, PRODOTTI PANATI, SALUMI COME PROSCIUTTO COTTO, PRODOTTI SURGELATI, ECC.

IL PERSONALE ADDETTO ALLA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI DEVE ESSERE REGOLARMENTE FORMATO OGNI QUAL VOLTA E' RICHIESTA UNA DIETA DEFINITA SPECIALE CERTIFICATA.

IN PARTICOLARE LA DIETA PRIVA DI GLUTINE E' PREPARATA DA PERSONALE DEDICATO UTILIZZANDO STOVIGLIE ED UTENSILI DIVERSI DALLE STOVIGLIE USUALI IN MODO DA EVITARE CONTAMINAZIONI DURANTE LE FASI DI PREPARAZIONE. LA SOMMINISTRAZIONE DEVE AVVENIRE CON PIATTIVASCHETTE MONOUSO ETICHETTATE E RICONOSCIBILI DAL PERSONALE ADDETTO E DEVE ESSERE SOMMINISTRATO PER PRIMO.

IL MATERIALE ED I PRODOTTI PRIVI DI GLUTINE DEVONO ESSERE CUSTODITI IN APPOSITO ARMADIETTO IN CUI NON SOSTANO ALTRI PRODOTTI.



IL RESPONSABILE DEL SETTORE
Dott. Angelo Enrico De Marco



COMUNE DI ACIRI

Provincia di Cosenza

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

Telefono 0984-921429

e-mail: istruzione@comuneaciri.gov.it

MENU AUTUNNO/ INVERNO	
Prima Settimana	Seconda Settimana
LUNEDI' Pasta al pomodoro Bocconcini di mozzarella e prosciutto cotto bietola saltata in padella Panino Frutta di stagione	LUNEDI' Pasta al pomodoro Caciocavallo e prosciutto crudo (cotto per la materna) Patate al forno o finocchi gratinati Panino Frutta di stagione o banana
MARTEDI' Minestrone con pasta Pizzaiola di vitellino Fagiolini Panino Frutta di stagione	MARTEDI' Pasta con patate Pizzaiola di vitellino Insalata di carote Panino Frutta di stagione
MERCOLEDI' Risotto con zucchine o zucca gialla Frittata al forno con spinaci e ricotta Patate al forno o lesse prezzemolate Panino Banana	MERCOLEDI' Pasta con fagioli Filetto di platessa in umido Spinaci lessi Panino Frutta di stagione o kiwi
GIOVEDI' Pasta fresca al pomodoro Cotoletta di pollo al forno Piselli-in umido Panino Frutta di stagione	GIOVEDI' Pasta al pomodoro Sovracosce di pollo al forno Insalata di fagiolini Panino Frutta di stagione
VENERDI' Pasta e ceci (passati per le scuole materne) Bastoncini di filetto di merluzzo al forno Spinaci lessi Panino Frutta di stagione o Kiwi	VENERDI' Minestrone con riso Bastoncini di filetto di merluzzo al forno Patate lesse prezzemolate Panino 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' AUTUNNO/INVERNO

Terza Settimana

LUNEDI'

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

MARTEDI'

Pasta fresca al pomodoro (fusilli o gnocchi)
Filone di maiale al forno
Bietole lesse
Panino
Frutta di stagione

MERCOLEDI'

Minestrone di verdure con pasta
Frittata con formaggio
Patate al forno
Panino
Frutta di stagione

GIOVEDI'

Riso al pomodoro
Pizzaiola di vitellino
Piselli in umido
Panino
Banana

VENERDI'

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

Quarta Settimana

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'

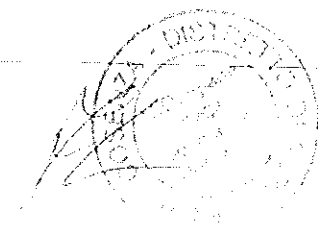
Pasta al pomodoro
Tranci di merluzzo in umido
Insalata di carote
Panino
Frutta di stagione

GIOVEDI'

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

VENERDI'

Riso con pomodoro
Bastoncini di filetto di merluzzo al forno
Patate prezzemolate
Panino
Frutta di stagione



COMUNE DI CASALE

Provincia di Cosenza

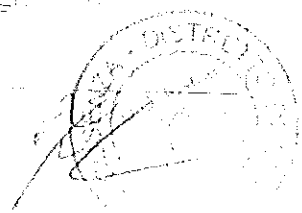
SECTORE UFFICIO - ASSISTENZIALE - TRASPORTO E REPERIZIONE SULL'ISTE. 4 - SERVIZI DI ALI-
MENTAZIONE CON UNIVERSITÀ - CULTURA - SERVIZI BIBLIOTECARIE MOBILI - SPORT E SPETTACOLO

Telefono: 0984-921429

e-mail: istruzione@comune-casale.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			
Pasta con Patate				Pasta e lenticchie			
Pasta	gr. 30	gr. 35	gr. 40	Pasta	gr. 30	gr. 35	gr. 40
Patate	gr. 60	gr. 70	gr. 80	Lenticchie	gr. 40	gr. 50	gr. 60
Pelati sgocciolati	gr. 15	gr. 20	gr. 30	Olio extra vergine d'oliva	gr. 4	gr. 5	gr. 5
Olio extra vergine d'oliva	gr. 4	gr. 5	gr. 5	Sale quanto basta			
Parmigiano reggiano	gr. 4	gr. 5	gr. 5				
Sale quanto basta							
Gnocchi freschi di patate al pomodoro				Risotto con zucca gialla			
Gnocchi	gr. 160	gr. 180	gr. 200	Riso	gr. 50	gr. 60	gr. 70
Pelati sgocciolati	gr. 60	gr. 70	gr. 80	Zucca gialla	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				Sale quanto basta			
Sale quanto basta							
Finestrone con riso				Pasta con piselli			
Riso	gr. 40	gr. 50	gr. 60	Pasta	gr. 40	gr. 50	gr. 60
Finestrone 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
Parmigiano reggiano	gr. 4	gr. 5	gr. 5	Olio extra vergine d'oliva	gr. 5	gr. 5	gr. 6
Sale quanto basta				Sale quanto basta			



Ingredienti

Per 1 persona

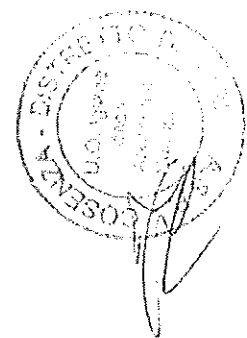
Carne di manzo	gr. 70	gr. 70	gr. 70
Pelati spacciolati	gr. 40	gr. 45	gr. 50
Parmigiano reggiano	gr. 5	gr. 5	gr. 6
Sale quanto basta			

Ingredienti

Per 1 persona

Pasta	gr. 70	gr. 70	gr. 70
Unguento	gr. 5	gr. 5	gr. 5
Olio extra vergine d'oliva	gr. 4	gr. 5	gr. 6
Parmigiano reggiano	gr. 4	gr. 5	gr. 6
Sale quanto basta			

Risotto con zucchine			
Riso	gr. 50	gr. 60	gr. 70
Zucchine	gr. 50	gr. 60	gr. 70
Olio extra vergine d'oliva	gr. 5	gr. 5	gr. 6
Parmigiano reggiano	gr. 5	gr. 5	gr. 6
sale quanto basta			





REGIONE DI CALABRIA

Provincia di Cosenza

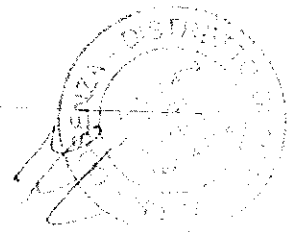
SEZIONE COORDINATA PER LE ATTIVITÀ DI TRASMISSIONE E RIFLESSIONE SCOLASTICA - SERVIZI DI RAPPRESENTAZIONE E RELAZIONE - ATTIVITÀ DI FORMAZIONE DI BIBLIOTECHE E DI SPORTELLI - SPORTELLI

telefono: 0984 - 921429

e-mail: istruzione@comunicacri.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	gr. 35	gr. 40	gr. 45	
Caciocavallo	gr. 35	gr. 40	gr. 45	
Filone di maiale al forno				
Filone di maiale 1° scelta	gr. 70	gr. 80	gr. 100	
Olio extravergine d'oliva	gr. 4	gr. 5	gr. 5	
Odori e sale quanto basta				
Prosciutto crudo tipo dolce	gr. 50	gr. 60	gr. 70	
Bocconcini e prosciutto cotto				
Bocconcini di mozzarella (gr. 30 caduno)	N°2 gr. 35	N°3 gr. 40	N°4 gr. 45	
Prosciutto cotto al naturale				
Pizzaiola di vitello				
Fettine di vitello di 1° scelta	gr. 70	gr. 80	gr. 90	
Pelati sgocciolati	gr. 35	gr. 40	gr. 45	
Olio extravergine d'oliva	gr. 4	gr. 5	gr. 5	
Odori e sale quanto basta				
Cotolette di tacchino al forno				
Cotoletta 1° scelta	gr. 70	gr. 80	gr. 90	
Uova, pane macinato, odori, sale ed olio extravergine d'oliva q.b.				
Cotoletta di pollo al forno				
Cotoletta 1° scelta	gr. 70	gr. 80	gr. 90	
Uova, pane macinato, odori, sale ed olio extravergine d'oliva q.b.				
Sovracoscia di pollo al forno				
Sovracoscia di pollo	gr. 140	Gr. 150	gr. 160	
Olio extravergine d'oliva	gr. 3	gr. 3	gr. 3	
Sale q.b.				
Frittata al forno con spinaci e ricotta				
Uova	n. 1	n. 1	n. 1,5	
spinaci surgelati	gr. 20	gr. 25	gr. 30	
parmigiano reggiano	gr. 5	gr. 5	gr. 6	
ricotta	gr. 20	gr. 25	gr. 30	
olio extravergine d'oliva q.b.				
Sale q.b.				



Filetto di platessa Formaggio olio extravergine d'oliva q.b. Sale q. b.	n. 1 gr. 20	n. 1 gr. 25	n. 1,5 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	
Filetti di platessa in umido Filetto di platessa Olio extravergine d'oliva Sale q.b. Pomodori q.b.	gr. 90	gr. 100	gr 110	



PROVINCIA DI CREMONA

Provincia di Cremona

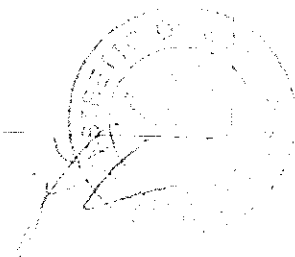
UFFICIO PROVINCIALE DI ISTRUZIONE - TRASPORTO E RISTORAZIONE SCOLASTICA - SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA - SERVIZIO DI ASSISTENZA ALLA CULTURA - SERVIZI BIBLIOTECARI E MUSEALI - SPORTE E SPETTACOLI

Telefono 0364 - 921429

e-mail: istruzione@comunesorico.nv.it

TABELLA DIETETICA E GRAMMATURA PER FASCE SCOLASTICHE

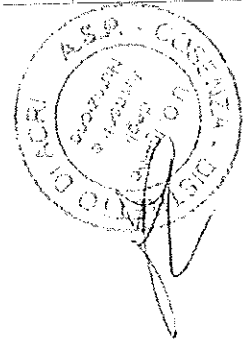
CONTORNI	QUANTITA' PER			NOTE
	Bambini- Materne -	Bambini- Elem. -	Ragazzi Medie	
Fagioli lessi Fagiolini surgelati Olio extravergine d'oliva Odori, aceto e sale quanto basta	gr. 70 gr. 4	gr. 80 gr. 5	gr. 90 gr. 6	
Spinaci lessi Spinaci surgelati Olio extravergine d'oliva sale q. b.	gr. 70 gr. 4	gr. 80 gr. 5	gr. 90 gr. 6	
Piselli in umido Piselli surgelati Olio extravergine d'oliva burro e pancetta) Odori e sale q. b.	gr. 60 gr. 4	gr. 70 gr. 5	gr. 80 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	
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	
Finocechi gratinati Finocechi Olio extravergine d'oliva Sale q. b.	gr. 80 gr. 5	gr. 90 gr. 5	gr. 100 gr. 6	
Spinaci al burro o salati in padella Spinaci surgelati Burro Odori e sale q. b.	gr. 70 gr. 4	gr. 80 gr. 5	gr. 90 gr. 6	



Pane di frutta	gr. 60	gr. 80	gr. 100
Pane di frutta	gr. 60	gr. 80	gr. 100
Uovo extravergine d'oliva	gr. 4	gr. 5	gr. 6
Sale q.b.			
Bietole salate in padella			
Bietole	gr. 70	gr. 80	gr. 90
Olio extravergine d'oliva	gr. 4	gr. 5	gr. 6
Sale q.b.			
Bietole lesse			
Bietole	gr. 80	gr. 90	gr. 100
Olio extravergine d'oliva	gr. 4	gr. 5	gr. 6
Sale q.b.			

TABELLA DIETETICA E GRAMMATURA PER FASCE SCOLASTICHE

PANE E FRUTTA	Quantità per:			NOTE
	bambini materno	bambini elem.	bambini medie	
Paneino	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	





COMUNE DI ACRI

Provincia di Cosenza MENU PRIMAVERA-ESTATE

2^a 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

RELAZIONE DESCRITTIVA DELLE DIETE SPECIALI

LA DIETA SPECIALE PER INTOLLERENZA/ALLERGIA ALIMENTARE SARA' TRATTATA ESCLUDENDO L'ALIMENTO DAL MENU'.

I MENU SPECIALI RISPECCHIANO POSSIBILMENTE I MENU STANDARD CAMBIANDO SOLO LA TIPOLOGIA DEGLI ALIMENTI IN BASE ALLE VARIE INTOLLERANZE/ALLERGIE IN MODO CHE GLI ALUNNI INTOLLERANTI NON TROVINO TROPPIA DIVERSITA' RISPETTO AI PASTI DEGLI ALTRI COETANEI.

LA RISTORAZIONE SCOLASTICA RAPPRESENTA UN VERO E PROPRIO MOMENTO IMPORTANTE PER GLI ALUNNI DI AGGREGAZIONE E SOCIALIZZAZIONE.

TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI RIPORTANO IN ETICHETTA, PER COME PREVISTO DALLA NORMATIVA VIGENTE REGOLAMENTO EUROPEO 1169 DEL 2011 SMI, GLI ALLERGENI PRESENTI COME GLUTINE, UOVA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, CROSTACE E MOLLUSCHI, ECC.

AI SOGGETTI RICHIEDENTI DIETA PRIVA DI GLUTINE DEVE ESSERE SOMMINISTRATO IL MENU' ELABORATO SOSTITUENDO TUTTI I PRODOTTI CONTENENTI GLUTINE CON PRODOTTI ESCLUSIVAMENTE "PRIVI DI GLUTINE" CON PARTICOLARE ATTENZIONE A PASTA, PANE, PRODOTTI PANATI, SALUMI COME PROSCIUTTO COTTO, PRODOTTI SURGELATI, ECC.

IL PERSONALE ADDETTO ALLA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI DEVE ESSERE REGOLARMENTE FORMATO OGNI QUAL VOLTA E' RICHIESTA UNA DIETA DEFINITA SPECIALE CERTIFICATA.

IN PARTICOLARE LA DIETA PRIVA DI GLUTINE E' PREPARATA DA PERSONALE DEDICATO UTILIZZANDO STOVIGLIE ED UTENSILI DIVERSI DALLE STOVIGLIE USUALI IN MODO DA EVITARE CONTAMINAZIONI DURANTE LE FASI DI PREPARAZIONE. LA SOMMINISTRAZIONE DEVE AVVENIRE CON PIATTIVASCHETTE MONOUSO ETICHETTATE E RICONOSCIBILI DAL PERSONALE ADDETTO E DEVE ESSERE SOMMINISTRATO PER PRIMO.

IL MATERIALE ED I PRODOTTI PRIVI DI GLUTINE DEVONO ESSERE CUSTODITI IN APPOSITO ARMADIETTO IN CUI NON SOSTANO ALTRI PRODOTTI.



IL RESPONSABILE DEL SETTORE
Dott. Angelo Enrico De Marco



COMUNE DI ACIRI

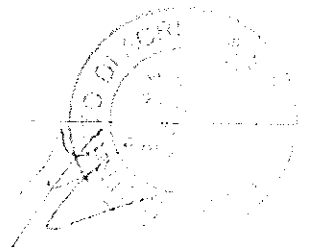
Provincia di Cosenza

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

Telefono 0984-921429

e-mail: istruzione@comuneaciri.gov.it

MENU PRIMAVERA/ESTATE	
Prima Settimana	Seconda Settimana
LUNEDI' Risotto alla Parmigiana Bocconcini di mozzarella e prosciutto cotto zucchine gratinate Panino Frutta di stagione	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 al pomodoro Pizzaiola di vitellino Fagiolini lesse Panino Frutta di stagione	MARTEDI' Pasta e ceci Pizzaiola di vitellino Insalata di carote Panino Frutta di stagione
MERCOLEDI' Risotto con zucchine Frittata al forno con spinaci e ricotta Insalata mista di stagione Panino Banana	MERCOLEDI' Pasta con fagioli Filetto di platessa in umido bietola saltata in padella Panino Frutta di stagione o kiwi
GIOVEDI' Pasta fresca al pomodoro Cotoletta di pollo al forno patate prezzemolate Panino Frutta di stagione	GIOVEDI' Pasta al pomodoro Sovracosce di pollo al forno Insalata di fagiolini Panino Frutta di stagione
VENERDI' Pasta con piselli Bastoncini di filetto di merluzzo al forno Spinaci saltati in padella Panino Frutta di stagione o Kiwi	VENERDI' Risotto primavera (verdure miste) Bastoncini di filetto di merluzzo al forno Patate lesse prezzemolate Panino Banana





COMUNE DI ACIRI

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@comuneaciri.gov.it

MENU' PRIMAVERA/ESTATE

Terza 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

Quarta Settimana

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'

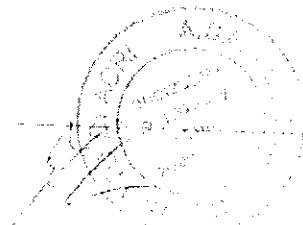
Riso al pomodoro
Tranci di merluzzo in umido
Insalata di carote
Panino
Frutta di stagione

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 ACRIS

Provincia di Cosenza

3° SETTORE SOCIO-ASSISTENZIALE - TRASPORTO E REFEZIONE SCOLASTICA - SERVIZI DI AL -
RAPPORTI CON L'UNIVERSITA' - CULTURA - SERVIZI BIBLIOTECARIE MUSEALI - SPORT E SPETTACOLO

Telefono 0984.921429

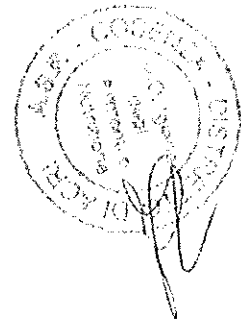
e-mail: istruzione@comuneacri.gov.it

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



Parmigiano reggiano	gr. 4	gr. 5	gr. 5	d'oliva			
Sale quanto basta				Sale quanto basta			
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. 5
Parmigiano reggiano	gr. 5	gr. 5	gr. 6	Parmigiano reggiano	gr. 4	gr. 5	gr. 6
Sale quanto basta				Sale quanto basta			
Pasta con zucchine				Minestrone con			
Pasta	gr. 40	gr. 50	gr. 60	Pasta	gr. 40	gr. 50	gr. 50
Zucchine	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





PROVINCIA DI COSENZA

Provincia di Cosenza

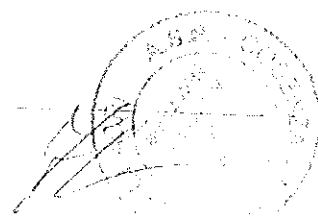
2 - ISTRUZIONE - SERVIZI ASSISTENZIALE - TRASPORTO E REFEZIONE SCOLASTICHE - SERVIZI DI P.L. -
RAPPORTI CON UNIVERSITA' - CULTURA - SERVIZI BIBLIOTECARIE MUSEALI - SPORT E SPETTACOLO

Telefono 0984-921429

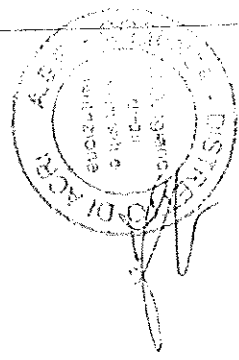
e-mail: istruzione@comunecori.gov.it

TABELLE DIETETICHE E GRAMMATURA PER FASCE SCOLASTICHE

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



	gr 20	gr 25	gr 30
Olio extravergine d'oliva q.b. sale q.b.			
Filetti di platessa in umido Filetti di merluzzo Olio extravergine d'oliva e sale q.b. pomodori q.b.	n. 3	n. 4	n. 5
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

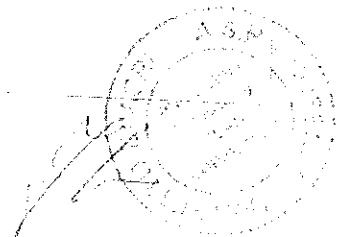
SETTORE CULTURA, GIOCHI, SPORTE, TURISMO, TRASPORTO E SERVIZIO CIMITERIALE - SERVIZI DI INDIRIZZAMENTO CON L'UNIVERSITA' DI CATANIA - SERVIZI BIBLIOTECARIE MUSICALI - SPORT PER I SCUOLARI

Telefono 0984-921429

e-mail istruzione@comuneacri.gov.it

TABELLA DIETETICA E GRAMMATURA PER FASCE SCOLASTICHE

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



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

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	

