

Comune di Bagno a Ripoli - Menù

Linee generali dell'organizzazione settimanale dei menù

I menù sono elaborati da personale dell'Amministrazione Comunale, che sulla base del capitolato speciale d'appalto e degli allegati stabilirà i menù stessi. L'Amministrazione Comunale informa gli utenti del servizio distribuendo i menù attraverso la rete scolastica.

I menù vengono modificati quattro volte ogni anno scolastico, indicativamente con una cadenza bimensile:

- settembre/ottobre,
- novembre/gennaio,
- febbraio/aprile,
- maggio/giugno (luglio per i nidi e soggiorni estivi).

NIDI

I quattro nidi comunali sono frequentati da bambini di 12/30 30 mesi. In alcuni nidi sono presenti sezioni dei piccoli, bambini dai 12 ai 16 mesi, e per questi viene fatto un menù diverso, in parte tritato, con pasta più piccola, ecc. Le variazioni di questo menù rispetto a quello dei bambini grandi viene stabilito dal personale comunale in accordo con i responsabili e gli educatori dei nidi. Per i bambini piccoli dei nidi e per i grandi dei nidi:

il primo piatto:

n. 2/3 volte la settimana sarà presente una minestra (minestrone di verdura, brodi, creme, vellutate ecc.),
n. 2/3 volte la settimana sarà presente pasta, riso, farro ecc., condito con pomodoro, verdura fresca di stagione, carne.

Le verdure dei minestrone di verdura, vellutate, creme dovranno essere fresche e di stagione, sono consentite verdure surgelate per parte delle verdure dei minestrone, da concordare con l'Ufficio Scuola, (per la tipologia vedi allegato n. 1), il formaggio grattugiato sarà esclusivamente parmigiano reggiano e dovrà essere inviato quotidianamente;

il secondo piatto:

n. 3 volte la settimana: pesce, manzo, arista di maiale, petto o coscia di pollo, petto di tacchino,
n. 1 volta la settimana: frittate o sformati o crocchette di verdure o carne, ecc. ,
n. 1 volta la settimana: formaggio (due volte al mese è previsto parmigiano reggiano DOP), (per la tipologia vedi allegato n. 1);

il contorno:

n. 4/5 volte la settimana verdure fresche biologiche,
n. 2 volte al mese sono consentite verdure surgelate (per la tipologia vedi allegato n. 1);

la frutta o il dolce: tutti i giorni sarà fornita la frutta biologica di stagione per ogni utente, la banana biologica sarà una delle forniture settimanali (per la tipologia vedi allegato n. 1).

Il dolce sarà fornito nella settimana prima di Natale, di Carnevale, di Pasqua, di fine anno scolastico. La tipologia e qualità di dolce sarà decisa dall'Ufficio Scuola comunale.

Le modalità di cottura di tutti i piatti, condimenti ecc. saranno concordate con l'Ufficio Scuola.

SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA

il primo piatto:

n. 1/2 volte la settimana sarà presente una minestra (minestrone di verdura, brodi, vellutate ecc.), n. 3/4 volte la settimana sarà alternata pasta, riso, farro ecc., come previsto dai menù, condito con pomodoro, verdura fresca di stagione, carne.

Le verdure dei minestrone di verdura, vellutate, creme dovranno essere fresche e di stagione, sono consentite verdure surgelate per parte delle verdure dei minestrone, da concordare con l'Ufficio Scuola, (per la tipologia vedi allegato n. 1), il formaggio grattugiato sarà esclusivamente parmigiano reggiano e dovrà essere inviato quotidianamente; nelle quattro settimane del menù sarà previsto un primo piatto tipo lasagne;

il secondo piatto:

n. 3/4 volte: pesce, manzo, arista di maiale, petto o coscia di pollo (alternata a petto di tacchino), n. 1 volta frittate o sformati o crocchette di verdure o carne, ecc. ,

n. 1 volta formaggio o prosciutto di Parma DOP (per la tipologia vedi allegato n. 1);

il contorno:

n. 4/5 volte la settimana verdure fresche biologiche,

n. 2 volte al mese sono consentite verdure surgelate (per la tipologia vedi allegato n. 1);

per la frutta o il dolce:

tutti i giorni sarà fornita la frutta biologica di stagione per ogni utente, la banana biologica sarà una delle forniture settimanali (per la tipologia vedi allegato n. 1). Il dolce sarà fornito nella settimana prima di Natale, di Carnevale, di Pasqua, di fine anno scolastico. La tipologia e qualità di dolce sarà decisa dall'Ufficio Scuola comunale.

SCUOLE MEDIE

attualmente presenti n. 2 volte la settimana:

il primo piatto:

alternato pasta, riso, farro ecc., come previsto dai menù, condito con pomodoro, verdura fresca di stagione, carne, (per la tipologia vedi allegato n. 1), il formaggio grattugiato sarà esclusivamente parmigiano reggiano e dovrà essere inviato quotidianamente. Nelle quattro settimane saranno previsti due primi piatti tipo lasagne;

per il secondo piatto:

alternato pesce (n. 2 volte il mese), carne di manzo, carne di maiale, carne di pollo (alternato a tacchino), saranno previste due frittate al mese;

per il contorno:

n. 2 volte la settimana verdure fresche biologiche,

n. 1 volta al mese consentito verdura surgelata (per la tipologia vedi allegato n. 1).

per la frutta o il dolce:

uno dei due giorni di mensa verrà fornita la frutta biologica mista di stagione (es: n. 40 utenti, n. 60 pezzi di frutta mista, con quattro tipi di frutta di stagione), l'altro giorno sarà fornita la banana biologica nel numero pari al numero di utenti (per la tipologia vedi allegato n. 1). Il dolce sarà fornito nella settimana prima di Natale, di Carnevale, di Pasqua, di fine anno scolastico. La tipologia e qualità di dolce sarà decisa dall'Ufficio Scuola comunale.

Per condire e cucinare tutti i piatti previsti dai diversi menù sarà utilizzato olio extravergine di oliva. Per le frittate sarà utilizzato olio di girasole che dovrà essere eliminato dopo ogni frittata, con le modalità previste dalla legge.

Merende per nidi, scuole dell'infanzia e primarie

La merenda viene distribuita tutti i giorni a tutti i bambini dei nidi e delle scuole dell'infanzia e primarie.

Merende per i bambini dei nidi

NIDI	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
	Schiacciata secca o fette biscottate e marmellata	Biscotti dolci alternati a pane e miele	Dolce fatto casalingo o biscotti casalinghi	Frutta mista + yogurth	Pane con olio

Una volta la settimana, in un giorno da concordare, dovranno essere forniti yogurth per ogni bambino presente nei nidi. Gli yogurth, come indicato nell'allegato n. 1, dovranno essere biologici, con o senza frutta a seconda delle indicazioni delle educatrici del nido stesso.

Merende per i bambini delle scuole dell'infanzia e primarie

Scuola	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Scuole primarie	Schiacciata secca all'olio extra vergine di oliva	Biscotti dolci	Dolce casalingo o biscotti casalinghi	Frutta mista	Cracker
Scuole dell'infanzia	Schiacciata secca all'olio extra vergine di oliva	Biscotti dolci alternati a pane e miele	Dolce casalingo o biscotti casalinghi	Frutta mista	Pane con olio o cracker

Tutte le merende dovranno essere confezionate per ogni classe/sezione. Anche la frutta mista dovrà essere confezionata in contenitori idonei per alimenti per ogni classe/sezione (comprese le sezioni dei nidi), dovranno essere presenti almeno n. 4 tipologie di frutta presenti in uguale numero e in numero di 1 e ½ per ogni bambino presente. Per frutta di pezzatura particolarmente piccola come clementini, albicocche, susine ecc. si considera una porzione quando sono in numero di 3 unità (vedi allegato n. 3 grammature); a titolo di esempio: classe di n. 24 bambini, il contenitore di frutta mista dovrà contenere n. 9 banane, n. 9 arance, n. 9 mele, n. 9 porzioni di clementini. Si precisa che la frutta dovrà essere lavata. Anche le arance dovranno essere lavate anche quando vengono distribuite a fine pasto.

La frutta offerta sia come merende che per il pranzo sarà frutta di stagione e pertanto in periodo primaverile/estivo verrà offerta frutta come ciliege, fragole, popone, cocomero (questi due tipi di frutta saranno tagliati a fette e confezionati in scatole per alimenti, una scatola per ogni classe/sezione). L'Ufficio Scuola del Comune potrà richiedere la variazione delle merende tre volte nell'arco dell'anno scolastico.

Diete speciali

I genitori dei bambini che necessitano di diete speciali per motivi sanitari faranno richiesta all'Ufficio Scuola compilando apposito modulo a cui sarà allegato certificato medico. Analoga procedura interesserà l'adulto che consuma la mensa a scuola e che necessita di dieta speciale (insegnante, personale ATA ecc.). La dieta speciale dovrà prevedere la sostituzione dei soli alimenti per i quali il bambino/ragazzo/adulto ha intolleranze, ecc. Per motivi sanitari gravi nei casi in cui

sia necessario, la ditta dovrà provvedere a fornire i prodotti specifici previsti per la patologia con grammature analoghe a quelle previste per i menù correnti (es: celiachia).

Per periodi brevi, massimo tre giorni, per motivi sanitari può essere richiesta la “dieta in bianco” con un menù da concordare con l’Ufficio Scuola del Comune (es: pasta all’olio extravergine di oliva e parmigiano, petto di pollo ai ferri, carote o patate a vapore, mela).

Le diete speciali per motivi etico/religiosa saranno richieste all’Ufficio Scuola compilando apposito modulo. La dieta speciale per motivi etico/religiosa dovrà prevedere la sostituzione dei soli alimenti per i quali è richiesta la sostituzione (es: per vegetariani al posto di brasato con zucchine si potrà prevedere seitan con zucchini).

Giornalmente le diete speciali sono circa 120. Il numero di diete speciali è solo indicativo. Nel caso in cui si presentino incrementi di tali diete la Ditta aggiudicataria non potrà rivalersi.

Qui di seguito, a titolo esemplificativo, sono riportati esempi di menù del periodo settembre/ottobre.

Menù per le sezioni dei piccoli dei nidi					
settembre/ottobre					
	<i>Lunedì</i>	<i>Martedì</i>	<i>mercoledì</i>	<i>giovedì</i>	<i>venerdì</i>
1° settimana	<i>Vellutata di pomodoro</i> <i>Pomodori freschi bio, patate pasta o riso</i> <i>Petto di pollo tritato con fagiolini</i> <i>Pollo, fagiolini*, olio</i>	<i>Pastina al basilico</i> <i>Pasta, basilico, olio</i> <i>Parmigiano reggiano</i> <i>Pomodori in insalata</i> <i>Pomodori bio, olio</i>	<i>Minestrone di verdura con pastina</i> <i>Verdure*, patate odori, ,pasta</i> <i>filetti di platessa* tritati con carote</i> <i>pesce*, carote bio odori, olio</i>	<i>Pastina all'olio</i> <i>Pasta, olio</i> <i>Polpettine di manzo con zucchini a vapore</i> <i>manzo, patate, zucchini bio, odori, olio</i>	<i>Riso brodoso con verdure</i> <i>Riso, verdure bio, olio</i> <i>Frittata arrotolata</i> <i>Uova, olio</i> <i>Patate a vapore</i> <i>Patate, olio</i>
Vegetariani	Seitan con odori	Idem	legumi	Tofu con verdure	idem
Intolleranze ecc. - Latticini	Idem	Manzo	Idem	Idem	Idem
- uova	idem	idem	Idem	Idem	parmigiano
2° settimana	<i>Crema di carote</i> <i>carote bio, patate, pomodori pelati, odori, olio, pasta</i> <i>stracchino biologico</i> <i>Pomodori e basilico</i>	<i>Pappa al pomodoro</i> <i>Pane casalingo, pomodori pelati, odori, basilico, brodo vegetale</i> <i>hamburger di manzo con carote</i> <i>manzo, carote, odori, olio</i>	<i>Pastina alle verdure</i> <i>pasta, verdure fresche bio, odori, olio</i> <i>nasello tritato con patate</i> <i>pesce*, patate, olio</i>	<i>Pastina all'olio</i> <i>Pasta, olio</i> <i>Sformato di zucchini fresche</i> <i>Zucchini bio, patate, odori, uovo parmigiano, pangrattato</i>	<i>Brodo vegetale con riso</i> <i>riso, odori, olio</i> <i>petto di tacchino tritato con bietole</i> <i>tacchino, odori, bietole, olio</i>
Vegetariani	idem	Tofu con carote	legumi	idem	frittata
Intolleranze ecc. - Latticini	<i>Petto di pollo</i>	idem	Idem	<i>Manzo tritato e zucchini</i>	idem
- uova	idem	idem	idem	<i>Manzo tritato e zucchini</i>	idem
3° settimana	<i>Vellutata di zucca gialla</i> <i>Zucca, patate, odori, pomodori pelati</i> <i>Petto di pollo in forno tritato con carote</i> <i>Pollo, carote bio, olio</i>	<i>Pastina all'olio</i> <i>Pasta, olio</i> <i>Platessa in forno tritata</i> <i>pesce*, farina e pangrattato, olio</i> <i>pomodori</i>	<i>Brodo vegetale con semolino</i> <i>Odori, semolino</i> <i>Sformato di patate</i> <i>Patate, uovo parmigiano, latte, burro, odori, pangrattato</i>	<i>Pastina al pomodoro</i> <i>Pasta, pomodoro bio, basilico</i> <i>ricotta</i> <i>verdure a vapore</i> <i>fagiolini*, carote e patate</i>	<i>Riso brodoso con verdure</i> <i>Riso, verdure bio, olio</i> <i>Parmigiano reggiano DOP</i> <i>fagioli all'olio e.v. oliva</i>
Vegetariani	Seitan con piselli	Frittata	idem	idem	idem
Intolleranze ecc. - Latticini	idem	idem	- manzo tritato con patate	pesce tritato	idem
- uova	idem	idem	- manzo tritato con patate	Idem	idem

4° settimana	<i>Pastina al basilico</i> pasta, olio, basilico <i>halibut al forno tritato con patate</i> pesce*, odori, patate, olio	<i>Crema di patate</i> patate, pomodori pelati, odori, pasta <i>Bocconcini di manzo tritati con odori</i> Manzo, odori <i>Pomodori</i> Pomodori bio, olio	<i>Minestrone di verdura con semolino</i> Verdure*, patate, odori, semolino <i>Parmigiano reggiano</i> <i>Carote fresche a vapore</i>	<i>Riso brodoso all'olio</i> Odori, riso, olio <u><i>Polpettine di zucca</i></u> <u>patate, zucca bio.</u> <u>uova, pecorino.</u> <u>prezzemolo, basilico.</u> pangrattato, pomodori pelati	<i>Pastina alla pomarola</i> pasta, olio, pomodori pelati, basilico <i>petto di tacchino tritato con zucchini</i> petto di tacchino, odori, olio zucchini bio,
Vegetariani	<i>Seitan con odori</i>	<i>mozzarella</i>	<i>idem</i>	<i>idem</i>	<i>Frittata</i>
Intolleranze ecc. - Latticini - uova	<i>idem</i> <i>idem</i>	<i>Idem</i> <i>idem</i>	<i>pesce</i> <i>idem</i>	<i>Manzo tritato con fagiolini*</i> <i>Manzo tritato con fagiolini*</i>	<i>Idem</i> <i>idem</i>

Tutti i giorni verrà fornito il pane e la frutta biologica di stagione. L'olio utilizzato per condire e per cucinare è sempre extra-vergine di oliva, il formaggio grattugiato è esclusivamente parmigiano reggiano DOP, i piatti sottolineati sono preparati con prodotti provenienti da filiera corta, (*) indica alimenti surgelati.

Menù per i nidi					
settembre/ottobre					
	Lunedì	Martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
1° settimana	Vellutata pomodoro Pomodori freschi bio, patate* pasta o riso Petto di pollo in forno Petto di pollo, odori, olio Fagiolini* in tegame	Pasta al basilico Pasta, basilico, olio Parmigiano reggiano Pomodori in insalata	Minestrone di verdura con pasta Verdure*, patate, odori, pasta filetti di platessa* impanati al forno pesce, pangrattato, odori, olio carote fresche a vapore	Pasta all'olio Pasta, olio Polpettone Manzo, uovo, parmigiano, edamer, pane, latte, prosciutto di Parma, odori Zucchini freschi Zucchini, olio, odori	Riso con piselli Riso, piselli*, olio Frittata arrotolata Uova, latte, farina,olio Patate a vapore Patate
Vegetariani	Seitan con odori	Idem	legumi	Tofu con verdure	idem
Intolleranze ecc. - Latticini	Idem	Manzo	Idem	Idem	Idem
- uova	idem	idem	Idem	Idem	parmigiano
2° settimana	Crema di carote carote bio, patate, pomodori pelati, odori, olio, pasta stracchino biologico Pomodori e basilico	Pappa al pomodoro Pane casalingo, pomodori pelati, odori, basilico, brodo vegetale Roast-beef Manzo, odori, olio carote fresche a vapore	Pasta alle verdure pasta, verdure fresche bio, odori, olio nasello dorato pesce* limone pangrattato patate al vapore	Pasta all'olio Pasta, olio Sformato di zucchine fresche Zucchine bio, patate, uovo parmigiano, pangrattato	Riso al pomodoro riso, pomodori bio e basilico, olio petto di tacchino Petto di tacchino, odori, olio Bietole a vapore
Vegetariani	idem	Tofu con carote	legumi	idem	frittata
Intolleranze ecc. - Latticini	Petto di pollo	idem	Idem	Manzo e zucchine	idem
- uova	idem	idem	idem	Manzo e zucchine	idem
3° settimana	<u>Vellutata di zucca gialla</u> <u>Zucca, patate, odori</u> pomodori pelati Coscia di pollo arrosto Piselli Piselli*, aglio, prezzemolo e olio	Pasta all'olio Pasta, olio Platessa in forno pesce*, farina e pangrattato, olio limoni bio pomodori	Brodo vegetale con semolino Odori, semolino Sformato di patate Patate, uovo parmigiano, latte, burro, odori, pangrattato Carote a vapore	Pasta al pomodoro pasta, pomodoro, basilico ricotta verdure a vapore fagiolini*, carote e patate	Risotto con verdure di stagione riso, verdure fresche bio, odori, olio, <i>Parmigiano reggiano DOP</i> fagioli all'olio e.v. oliva

Vegetariani	Seitan con piselli	Frittata	idem	Idem	idem
Intolleranze ecc. - Latticini	idem	idem	- manzo	pesce	idem
- uova	idem	idem	- manzo	Idem	idem
4° settimana	Pasta al basilico pasta, olio, basilico Halibut in forno con prezzemolo halibut*, pangrattato, prezzemolo, olio, limone bio patate al vapore	<i>Crema di patate</i> patate, pomodori pelati, odori, pasta <i>Bocconcini di manzo con odori</i> Manzo, odori <i>Pomodori in insalata</i> Pomodori bio, olio	Minestrone di verdura con semolino Verdure*, patate, semolino Parmigiano reggiano Carote fresche a vapore	Riso al parmigiano Riso olio Parmigiano <u>Polpettine di zucca</u> patate, zucca bio, uova, pecorino, prezzemolo, basilico, pangrattato, pomodori pelati	Pasta alla pomarola pasta, olio, pomodori pelati, basilico tacchino arrotolato petto di tacchino, odori, olio Zucchini freschi bio all'olio Zucchini bio, odori, prezzemolo
Vegetariani	Seitan con odori	mozzarella	idem	idem	Frittata
Intolleranze ecc. - Latticini	idem	Idem	Pesce	Manzo con fagiolini*	Idem
- uova	idem	idem	idem	Manzo con fagiolini*	idem

Tutti i giorni verrà fornito il pane e la frutta biologica di stagione. L'olio utilizzato per condire e per cucinare è sempre extra-vergine di oliva, il formaggio grattugiato è esclusivamente parmigiano reggiano DOP, i piatti sottolineati sono preparati con prodotti provenienti da filiera corta, (*) indica alimenti surgelati.

Menù per la scuola dell'infanzia e primaria

Settembre/ottobre

	Lunedì	Martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
1° settimana	Vellutata di pomodoro fresco Patate, pomodoro fresco, odori, crostini di pane Petto di pollo in forno Petto di pollo, odori, olio Fagiolini* in tegame	Pasta al basilico Pasta, basilico, olio Piatto freddo Prosciutto di Parma° Mozzarella Pomodori e basilico	Pasta fredda con pomodoro pasta, pomodoro fresco, basilico, olio filetti di platessa* impanati al forno pesce, pangrattato, odori, olio carote a filo	Pasta aglio e olio Pasta, aglio, olio Polpettone Manzo, uovo, parmigiano, edamer, pane, latte, prosciutto di Parma, odori Zucchini freschi Zucchini, olio, odori	Riso con piselli Riso, odori, olio piselli* Frittata Uova, latte, parmigiano, farina verdure fresche miste
Vegetariani	Seitan con odori	mozzarella	Fagioli all'olio	Tofu con verdure	Idem
Intolleranze ecc. - Latticini - uova	Idem idem	prosciutto idem	Idem idem	Manzo Manzo	Frittata senza latticini pesce
2° settimana	Crema di carote carote bio, patate, pomodori pelati, odori, pasta , olio pecorino Pomodori e basilico	Pappa al pomodoro Pane casalingo, pomodori pelati, odori, basilico, brodo vegetale Roast-beef Manzo, odori, olio carote a filo	Pasta con verdure pasta, verdure fresche di stagione, odori, olio palombo* alla livornese pesce*, odori, pomodori pelati fagiolini * al vapore	Pasta aglio e olio Pasta, olio, aglio Zucchine ripiene zucchine, macinato di manzo, odori, uovo, olio parmigiano reggiano	Riso freddo riso, pomodori bio e basilico tacchino in forno a tocchetti Tacchino, farina, uovo, odori, limone, pangrattato, olio Insalata
Vegetariani	idem	Tofu con carote	legumi	formaggio	frittata
Intolleranze ecc. - Latticini - uova	Petto di pollo idem	idem idem	idem idem	Hamburger e zucchine Hamburger e zucchine	idem tacchino all'olio
3° settimana	<u>Vellutata di zucca gialla</u> <u>Zucca, patate, odori,</u> pomodori pelati Coscia di pollo arrosto Piselli* Piselli, aglio, prezzemolo e olio	Pasta al burro Pasta, burro Crocchette di pesce fritto nasello*, patate, uovo, farina e pangrattato, olio di girasole, limoni bio pomodori	Pasta al pesto Pasta, basilico, pinoli, parmigiano, olio Sfornato di patate Patate, uovo, prosciutto parmigiano, latte, burro, pangrattato, odori Carote a filo	Schiacciatine al pomodoro Schiacciata all'olio, pomodoro bio, basilico ricotta insalata mista insalata bio verde, rossa, ecc.	Risotto con verdure di stagione riso, verdure fresche bio, odori ,olio Arista Maiale, odori olio Fagiolini a vapore Fagiolini*, odori, olio
Vegetariani	Seitan con piselli	Frittata	Sfornato senza prosciutto	idem	Fagioli all'olio
Intolleranze ecc.					

- Latticini	idem	Pasta all'olio	-Pasta al basilico, manzo	Pesce	idem
- uova	idem	idem	-manzo	idem	idem
4° settimana	Pasta basilico Pasta , basilico, olio Halibut in forno con prezzemolo halibut*, pangrattato, prezzemolo, olio, limone bio patate al vapore	Lasagne al sugo finto Pasta all'uovo besciamella pomodoro, odori, olio Prosciutto di Parma ^o Pomodori	Minestrone di verdura Verdure*, patate, odori, orzo bio Pizza basi per pizza, pomodoro, mozzarella, edamer, basilico, olio	Riso al parmigiano Riso olio Parmigiano <u>Polpettine di zucca</u> <u>patate, zucca bio, uova, pecorino, prezzemolo, basilico,</u> pangrattato, olio di girasole insalata	Pasta alla pomarola Pasta, pomodori pelati, odori tacchino arrotolato petto di tacchino, odori, olio Zucchini freschi bio all'olio Zucchini, odori, prezzemolo
Vegetariani	Seitan con odori	mozzarella	idem	idem	Frittata
Intolleranze ecc. - Latticini - uova	idem idem	Pasta al sugo finto Pasta al sugo finto	Pizza solo con pomodoro idem	Riso con olio, manzo Manzo	Idem idem

Tutti i giorni verrà fornito il pane e la frutta biologica di stagione. L'olio utilizzato per condire e per cucinare è sempre extra-vergine di oliva, il formaggio grattugiato è esclusivamente parmigiano reggiano DOP. (*) indica alimenti surgelati, (°) indica prosciutto crudo di Parma DOP, i piatti sottolineati sono preparati con prodotti provenienti da filiera corta.

Menù per le scuole medie (Scuola Redi: martedì e giovedì – Scuola Granacci: martedì e venerdì)			
settembre/ottobre			
Martedì	Giovedì e Venerdì	<i>Martedì - menù speciali</i>	<i>Giovedì - Venerdì - menù speciali</i>
Pasta al burro Pasta, burro Crocchette di pesce fritto nasello*, patate, uovo, farina e pangrattato, olio di girasole, limoni pomodori	Schiacciatine al pomodoro Schiacciata all'olio, pomodoro bio, basilico Arista Maiale, odori olio Patate arrosto	<i>Vegetariani: frittata</i> <i>intolleranze ecc. latticini: pasta all'olio</i> <i>intolleranze ecc, uovo: idem</i>	<i>Vegetariani: fagioli all'olio</i> <i>intolleranze ecc. latticini: idem</i> <i>intolleranze ecc, uovo: idem</i>
Lasagne al sugo finto Pasta all'uovo, besciamella pomodoro, odori, olio Prosciutto di Parma ^o Pomodori	Riso ai funghi* Riso, funghi*, olio, odori, burro Parmigiano Tacchino arrotolato insalata	<i>Vegetariani: mozzarella</i> <i>intolleranze ecc. latticini: pasta al sugo finto</i> <i>intolleranze ecc, uovo: pasta al sugo finto</i>	<i>Vegetariani: idem</i> <i>intolleranze ecc. latticini: riso olio</i> <i>intolleranze ecc, uovo: idem</i>

Pasta al basilico Pasta, basilico, olio Piatto freddo Prosciutto di Parma [°] mozzarella Pomodori in insalata	Pasta al pomodoro Pasta, pomodori pelati, aglio, basilico Polpettone manzo, patate, parmigiano, edamer, odori, uovo patate a vapore	<i>Vegetariani: mozzarella</i> <i>intolleranze ecc. latticini:</i> <i>prosciutto</i> <i>intolleranze ecc, uovo:</i> <i>idem</i>	<i>Vegetariani: tofu con</i> <i>verdure</i> <i>intolleranze ecc. latticini:</i> <i>hamburger</i> <i>intolleranze ecc, uovo:</i> <i>hamburger</i>
Pappa al pomodoro pane, pomodori pelati, odori, basilico, brodo vegetale roast-beef Manzo, odori, olio carote a filo	Pasta aglio e olio petto di tacchino in forno a tocchetti Tacchino, farina, uovo, odori, limone, olio Insalata	<i>Vegetariani: tofu con</i> <i>carote</i> <i>intolleranze ecc. latticini:</i> <i>idem</i> <i>intolleranze ecc, uovo:</i> <i>idem</i>	<i>Vegetariani: seitan con</i> <i>frittata</i> <i>intolleranze ecc. latticini:</i> <i>idem</i> <i>intolleranze ecc, uovo:</i> <i>fetta di tacchino all'olio</i>

Tutti i giorni verrà fornito il pane e la frutta biologica di stagione. L'olio utilizzato per condire e per cucinare è sempre extra-vergine di oliva, il formaggio grattugiato è esclusivamente parmigiano reggiano DOP. (*) indica alimenti surgelati, (°) indica prosciutto crudo di Parma DOP. Per i menù vegetariani e per intolleranze ecc. quando è riportato idem indica che i piatti sono uguali al menù di tutti, in caso contrario viene riportato esclusivamente il piatto in sostituzione.