

Comune di Caorso - Allegato A)
CAPITOLATO SPECIALE PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA 2023_ 2026



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
 Azienda Unità Sanit'ria Locare di Piacenza
Direzione Assistenziale
Servizio Dietetico Aziendale
Tel. 0523 302204 - Fax 0523 302965

MENU SCOLASTICO 2022-2023 PER SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI 1° GRADO

Autunno - Inverno

Menu Scuola Primaria e Secondaria di 1° grado					AUTUNNO • INVERNO
Settimana	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1	Pasta con broccoli/olive Formaggi Caciotta/ crescenza Carote	Pasta integrale al pomodoro Scaloppine/straccetti di tacchino al limone Verza	Pasta con ricotta e spinaci Filetto di merluzzo al forno /pizzaiola Insalata	Polenta/Pasta bianca Brasato/ trito di vitellone Lenticchie	Minestrina vegetale Tortino verdura o di patate finocchi
2	Pasta integrale alla pizzaiola Bocconcini di pollo alle erbe Spinaci al burro	Pastina in brodo di carne Hamburger/ bollito di vitellone affettato Salsa rossa insalata	Riso alla parmigiana Crocchette di legumi Carote julienne	passato di verdura con orzo* Pizza margherita zucchine	Gnocchi/chicche al pomodoro Filetto merluzzo Verza
3	Passato di verdura con pastina /crostini Cosce/anche di pollo alrosmarino verza	Pasta al ragù di vitellone Scaglie di grana/ricotta Finocchi	Pasta e fagioli Frittata al forno Insalata	Polenta/Pasta integrale al pomodoro Spezzatino di vitellone con piselli in umido	Risotto alla parmigiana o zucca Platessa gratinata Carote e patate al prezzemolo
4	Passato di verdura e farro Arrosto di lonza/tacchino Verza o broccoletti oratinati	Pasta e fagioli/pisarei e fasò Formaggio grana* Coppa piacentina * Insalata	Risotto con zucca o parmigiana Hamburger vitellone con salsa rossa Finocchi	Pasta integrale al pomodoro Torta di verduraCarote julienne	Pasta aglio olio/Pasta al sugo di pesce Crocchette o filetto di halibut Insalata mista
5	Pasta broccoli/ all'olio Merluzzo/nasello al forno finocchi	Passato di verdura con pastina* Pizza margherita Verza	Pasta integrale al pomodoro Scaloppina/bocconcini di pollo agli agrumi Carote iulienne	Risotto alla zucca/ zafferano Polpettine di vitellone Insalata mista	Pastina in brodo vegetale Sformato di patate e prosciutto Erbette al burro
6	Pasta integrale e zucchine Arrosto di lonza Piselli in umido	Pastina in brodo di carne Bollito di vitellone Hamburger di vitellone con salsa rossa o verde Finocchi	Risotto alla parmigiana/zucca Crocchette di legumi/ceci Verza	Lasagne alla bolognese Ricotta/Crescenza* Carote julienne	Pasta al pomodoro Sogliola/platessa gratinata Insalata mista
ANNO SCOLASTICO		DATA INIZIO MENU'	SITTIMANA MENU'	DATA FINE MENU'	SETTIMANA MENU'
2022 - 2023		Inizio settembre 2022	1a settimana	inizio aprile 2023	

NOTE:

- * le porzioni vengono dimezzate perché associati a piatti "unici"
- non viene impiegata pasta all'uovo nel menù
- le verdure indicate possono essere sostituite con altre verdure , ma non con patate
- i contorni sono conditi solo con olio extravergine

La frutta su richiesta della scuola è servita a metà mattina alle classi del tempo pieno ed alla scuola di infanzia, a fine p asta alle classi a modulo e secondarie di 1° grado; la merenda è distribuita ai frequentanti la scuola dell'infanzia. Il menù puòsubire variazioni, la cui comunicazione viene affissa presso la mensa.

Comune di Caorso - Allegato A)
CAPITOLATO SPECIALE PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA 2023_ 2026

 **SERVIZIO SANITARIO REGIONALE**
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unita, S.p.A. - Località di Piacenza
Direzione Assistenziale
Servizio Dietetico Aziendale
Tel. 0523 302204 - Fax 0523 302965

MENU SCOLASTICO 2022-2023 PER ASILI NIDO E SCUOLE DELL' INFANZIA
Autunno - Inverno

Menu Nido -Scuola dell'infanzia			AUTUNNO - INVERNO		
Settimana	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1	Pasta con broccoli Caciotta / crescenza Carote Nido : Pastina in brodo Carote cotte <u>Merenda</u> Tè deteinato e biscotti	Pasta integrale al pomodoro Scaloppine/straccetti di tacchino al limone Verza tenera Nido: Pasta non integrale Verza tenera o cotta <u>Merenda</u> Frutta	Pasta con ricotta e spinaci Filetto di merluzzo al forno /pizzaiola Insalata tenera <u>Merenda</u> Latte e biscotti	Polenta/pasta bianca Brasato/ trito di vitellone Lenticchie <u>Merenda</u> Pane e olio	Minestrina vegetale Tortino di verdura o di patate Finocchi teneri Nido: finocchi cotti <u>Merenda</u> Yogurt
Settimana	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
2	Pasta integrale alla pizzaiola Bocconcini di pollo alle erbe Spinaci al burro Nido: pasta no integrale <u>Merenda</u> Pane e marmellata	Pastina in brodo di carne Hamburger/ bollito di vitellone affettato con salsa rossa Insalata tenera Nido : No salsa rossa <u>Merenda</u> Focaccia	Riso alla parmigiana Crocchette di legumi Carote julienne Nido: Carote cotte <u>Merenda</u> Latte e biscotti	Passato di verdura con orzo* Pizza margherita Zucchine Nido: pastina in brodo M r nda Yogurt	Gnocchi/chicche al pomodoro Filetto merluzzo Verza tenera Nido: Pasta pomodoro, verza tenera o cotta <u>Merenda</u> Tè deteinato e biscotti
Settimana	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
3	Pasta al ragu di vitellone Scaglie di parmigiano/ricotta Finocchi teneri Nido: finocchi cotti <u>Merenda</u> Latte e biscotti	Passato di verdura con pastina /crostini Cosce/anche di pollo al rosmarino verza tenera Nido: no crostini verza tenera o cotta <u>Merenda</u> Pane e olio	Pasta e fagioli Frittata al forno Insalata tenera <u>Merenda</u> Frutta	Polenta/ pasta integrale al pomodoro Spezzatino di vitellone con piselli in umido Nido : pasta no integrale <u>Merenda</u> Tè deteinato e biscotti	Riso alla parmigiana o zucca Platessa gratinata Carote e patate al prezzemolo <u>Merenda</u> Ciambella
Settimana	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
4	Pasta integrale al pomodoro Torta di verdura Carote julienne Nido: Pasta non integrale Carote cotte <u>Merenda</u> Pane e olio	Pasta e fagioli/pisarei e fasò Scaglie di parmigiano Insalata tenera Nido: No pisarei e fasò <u>Merenda</u> Tè deteinato e biscotti	Risotto con zucca o parmigiana Hamburger vitellone con salsa rossa Finocchi cotti o teneri Nido: No salsa rossa finocchi cotti <u>Merenda</u> Latte e biscotti	Passato di verdura e farro Arrosto di lonza/tacchino Verza tenera o cotta o broccolotti gratinati Nido : Pastina <u>Merenda</u> Pane e cioccolato Nido: Pane e marmellata	Pasta aglio olio / pasta al sugo di pesce Crocchette di halibut / verdura Insalata mista tenera <u>Merenda</u> Frutta
Settimana	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
5	Pasta broccoli/all'olio Merluzzo/nasello al forno Finocchi teneri Nido: Finocchi cotti <u>Merenda</u> Focaccia	Passato di verdura con pastina* Pizza margherita Verza tenera Nido: verza tenera o cotta <u>Merenda</u> Tè deteinato e biscotti	Pasta integrale al pomodoro Scaloppina/bocconcini di pollo agli agrumi Carote julienne Nido: Pasta non integrale Carote cotte <u>Merenda</u> - Frutta	Risotto alla zucca / zafferano Polpettine di vitellone Insalata mista tenera <u>Merenda</u> Latte e biscotti	Pastina in brodo vegetale Sformato di patate e prosciutto Erbette al burro <u>Merenda</u> Yogurt
Settimana	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
6	Pasta Integrale e zucchine Arrosto di lonza Piselli in umido Nido: Pasta non integrale Arrosto di tacchino <u>Merenda</u> Latte e biscotti	Pastina in brodo di carne Bollito di vitellone o Hamburger di vitellone con salsa rossa Finocchi teneri Nido: No salsa rossa finocchi cotti <u>Merenda</u> <u>Pane e olio</u>	Risotto alla parmigiana/zucca Crocchette di legumi/ crocchette di ceci Verza Nido: verza tenera o cotta <u>Merenda</u> Tè deteinato e biscotti	Lasagne alla bolognese Ricotta/Crescenza* Carote Nido: Carote cotte <u>Merenda</u> Frutta	Pasta al pomodoro Sogliola/platessa gratinata Insalata mista tenera <u>Merenda</u> Torta allo yogurt
ANNO SCOLASTICO		DATA INIZIO MENU'	SETTIMANA MENU'	DATA FINE MENU'	SETTIMANA MENU'
2022- 2023		inizio settembre 2022	1 a settimana	iaizio aprile 2023	

Comune di Caorso - Allegato A)
CAPITOLATO SPECIALE PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA 2023_ 2026

NOTE: Il menù può subire variazioni, la cui comunicazione viene affissa presso la mensa.

- • le porzioni vengono dimezzate perché associati a piatti "unici"
- non viene impiegata pasta all'uovo nel menù
- le verdure indicate possono essere sostituite con altre verdure, ma non con patate
- i contorni sono conditi solo con olio extravergine