

COMUNE DI CASTEL DEL PIANO  
(PROVINCIA DI GROSSETO)

**MENU' SETTIMANALE PER LE SCUOLE D'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1^ GRADO**

A.S. 2007-08

PRIMA SETTIMANA		SECONDA SETTIMANA		TERZA SETTIMANA		QUARTA SETTIMANA		QUINTA SETTIMANA	
LUNEDI'	riso in bianco	LUNEDI'	minestra di verdure *	LUNEDI'	minestra di verdure *	LUNEDI'	riso in bianco	LUNEDI'	minestra di legumi
	petto di pollo		frittata o uovo sodo		prosciutto cotto o crudo		polpettone		nasello in bianco *
	patate arrosto*		insalata / pomodori		pisellini in bianco*		finocchi saltati o crudi/ zucchine fresche trifolate		spinaci o bietole saltati *
	frutta fresca di stagione		frutta fresca di stagione		frutta fresca di stagione		frutta fresca di stagione		frutta fresca di stagione
MARTEDI'	pasta al ragù	MARTEDI'	pasta al pomodoro	MARTEDI'	pasta al pomodoro	MARTEDI'	lasagne al ragù	MARTEDI'	pasta pomodoro
	roastbeef		polpette in salsa o al forno		arista		insalata mista		formaggio
	piselli in bianco *		carote crude		spinaci o bietole saltati *		dolce		purè di patate
	frutta fresca di stagione		dolce		frutta fresca di stagione				frutta fresca di stagione
MERCOLEDI'	minestra di legumi	MERCOLEDI'	minestra di legumi	MERCOLEDI'	minestra di legumi	MERCOLEDI'	minestra di verdure *	MERCOLEDI'	pasta in bianco
	prosciutto		prosciutto/formaggio		formaggio		formaggio		roastbeef
	insalata mista/pomodori		purè di patate o patate lesse		carote crude		patate arrosto * o patate lesse		piselli in bianco *
	frutta fresca di stagione		frutta fresca di stagione		frutta fresca di stagione		frutta fresca di stagione		frutta fresca di stagione
GIOVEDI'	pasta al pomodoro	GIOVEDI'	pasta al ragù	GIOVEDI'	riso al pomodoro	GIOVEDI'	pasta al pomodoro	GIOVEDI'	minestra di verdure *
	tonno / nasello *		pesce *		pesce *		tonno/nasello *		frittata/uovo sodo
	carote cotte o crude		spinaci o bietole saltati *		patate arrosto *		pomodori		insalata
	frutta fresca di stagione		frutta fresca di stagione		frutta fresca di stagione		frutta fresca di stagione		frutta fresca di stagione
VENERDI'	minestra di verdure *	VENERDI'	pasta in bianco	VENERDI'	pasta al ragù	VENERDI'	pasta in bianco	VENERDI'	pasta al ragù
	formaggio		scaloppine al limone		frittata/uovo sodo		scaloppine di tacchino		petto di pollo
	spinaci o bietole saltati*/ zucchine fresche trifolate		pinzimonio		spinaci o bietole saltati *		carote cotte/crude		pinzimonio
	dolce		frutta di stagione		dolce		frutta di stagione		dolce

N.B.:

- LA FRUTTA E' ALTERNATA GIORNALMENTE
- I PRODOTTI INDICATI CON L'ASTERISCO POSSONO ESSERE SURGELATI

COMUNE DI CASTEL DEL PIANO  
(PROVINCIA DI GROSSETO)

**MENU' PER LE SCUOLE D'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1^ GRADO**

A.S. 2008-09

	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA	QUINTA SETTIMANA					
<b>LUNEDI'</b>	riso al parmigiano o in bianco	<b>LUNEDI'</b>	minestra di verdure *	<b>LUNEDI'</b>	<b>LUNEDI'</b>	minestra di legumi penne al pomodoro fresco e basilico (E)	<b>LUNEDI'</b>	pasta in bianco	<b>LUNEDI'</b>	minestra di legumi penne prosciutto e piselli (E)
	petto di pollo in bianco		frittata o uovo sodo			merluzzo al pomodoro (*)		frittata/uovo sodo		
	patate arrosto*		insalata / pomodori			finocchi saltati o crudi/zucchine fresche trifolate		spinaci o bietole saltate (*)		
	frutta fresca di stagione		frutta fresca di stagione			frutta fresca di stagione		frutta fresca di stagione		
<b>MARTEDI'</b>	pasta al pomodoro	<b>MARTEDI'</b>	pasta al pomodoro	<b>MARTEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	minestra di legumi	<b>MARTEDI'</b>	lasagne al ragù	<b>MARTEDI'</b>	pasta pomodoro
	roastbeef		arrosto di tacchino			arista		primo sale (formaggio magro)		crochette di pesce (*)
	piselli in bianco *		purè di patate o patate lesse			spinaci o bietole saltati *		insalata mista		carote crude
	frutta fresca di stagione		frutta fresca di stagione			frutta fresca di stagione		frutta di stagione		dolce
<b>MERCOLEDI'</b>	minestra di legumi	<b>MERCOLEDI'</b>	minestra di legumi	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	pasta al pomodoro	<b>MERCOLEDI'</b>	minestra di verdure *	<b>MERCOLEDI'</b>	pasta in bianco
	pasta con zucchine o piselli (E)		polpette in salsa o al forno			panzanella con verdure fresche		frittata al forno con spinaci e ricotta		roastbeef
	prosciutto cotto/crudo		carote crude			frittata o uovo sodo		tomodori in insalata		piselli in bianco *
	insalata mista/pomodori		dolce			carote crude		dolce		frutta fresca di stagione
frutta fresca di stagione		frutta fresca di stagione								
<b>GIOVEDI'</b>	pasta al ragù	<b>GIOVEDI'</b>	riso al pomodoro	<b>GIOVEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	pasta al ragù	<b>GIOVEDI'</b>	riso in bianco	<b>GIOVEDI'</b>	minestra di verdure *
	bastoncini di merluzzo al forno (*)		tonno all'olio			platessa impanata al forno (*)		polpettone		farfalle al pomodoro fresco e basilico (E)
	carote cotte o crude		spinaci o bietole saltati *			patate arrosto *		carote cotte/crude		cosci di pollo
	frutta fresca di stagione		frutta fresca di stagione			frutta fresca di stagione		frutta fresca di stagione		insalata
<b>VENERDI'</b>	minestra di verdure *	<b>VENERDI'</b>	fusilli o orecchiette al ragù	<b>VENERDI'</b>	<b>VENERDI'</b>	pasta in bianco	<b>VENERDI'</b>	pasta al pomodoro	<b>VENERDI'</b>	pasta al ragù
	formaggio >25% (ex caciotta, stracchino, ..)		scaloppine al limone			mozzarella		scaloppine di tacchino		formaggio <25%
	sformato patate e zucchine		pinzimonio			spinaci o bietole saltati *		rosette di cavolo/insalata		pinzimonio
	dolce		frutta di stagione			dolce		frutta di stagione		dolce

**N.B.:**

- le preparazioni indicate con la (E) sono adottate nel periodo estivo (mese di settembre; dal 15 aprile al 30 giugno)
- La frutta è alternata giornalmente
- i prodotti indicati con l'asterisco possono essere surgelati
- i dolci dovranno essere preparati con ingredienti naturali senza additivi né conservanti

Castel del Piano, 5.6.2008

IL RESPONSABILE A.S.L. 9 - ZONA 3 AMIATA  
U.F. IGIENE E SANITA' PUBBLICA  
Dr. Giuseppe Boncompagni

# COMUNE DI CASTEL DEL PIANO (Gr)

MENU' SCUOLA D'INFANZIA - PRIMARIA - SECONDARIA DI 1^ GRADO

## TABELLA DELLE GRAMMATURE A CRUDO

a.s. 2008-09

<b>ALIMENTI</b>	<b>SCUOLA D'INFANZIA</b>	<b>SCUOLA PRIMARIA</b>	<b>SCUOLA SECONDARIA DI 1^ GRADO</b>
pasta o riso asciutti	60-70	80/90	100
pasta o riso in verdure o legumi	30/40	40/50	40/50
carne	50/60	70/80	90/100
pesce	50/70	80/100	100/120
prosciutto/formaggio	50	70/80	80/100
verdura	120	180	200
patate	100	180	200
legumi secchi	40	80	100
frutta fresca di stagione	180/200	200	200
pane	40/50	80	100

Castel del Piano, 5.6.2008

IL RESPONSABILE U.S.L. 9 - ZONA 3 AMIATA  
U.F. IGIENE E SANITA' PUBBLICA  
Dr. Giuseppe Boncompagni