

Menu Scuole Estate

(LUGLIO)
(AGOSTO)
(SETTEMBRE)

Comune di
Caprese Michelangelo
—
Scuole di
Caprese Michelangelo



Pactiamo impatto sociale



1ª SETTIMANA

Dal 29/06/26 al 3/07/26 – dal 03/08/26 al 07/08/26 – dal 07/09/26 al 11/09/26

LUNEDÌ

Riso alla parmigiana
Frittata
Fagiolini

MARTEDÌ

Pasta al pesto
Polpette o polpettone
Bieta all'olio

MERCOLEDÌ

Lasagne al pomodoro
Ricotta
Insalata di pomodori e cetrioli

GIOVEDÌ

Pasta con zucchine
Petto di pollo alla salvia
Caponata di verdure

VENERDÌ

Pasta rosè
Polpette di pesce
Cruditè di verdure

2ª SETTIMANA

Dal 06/07/26 al 10/07/26 – dal 10/08/26 al 14/08/26 – dal 14/09/26 al 18/09/26

LUNEDÌ

Gnocchi al pomodoro
Roastbeef
Piselli

MARTEDÌ

Pasta con melanzane
Pecorino
Insalata

MERCOLEDÌ

Pasta al ragù vegetale
Tacchino al limone
Zucchine

GIOVEDÌ

Pasta al pesto siciliano
Pesce impanato
Fagiolini

VENERDÌ

Riso allo zafferano
Frittata/Uovo sodo
Pomodori

3ª SETTIMANA

Dal 13/07/26 al 17/07/26 – dal 17/08/26 al 21/08/26 – dal 21/09/26 al 25/09/26

LUNEDÌ

Pasta al ragù
Mozzarella
Pomodori e cetrioli

MARTEDÌ

Pasta al pesto
Bocconcini di pollo al latte
Spinaci saltati

MERCOLEDÌ

Ravioli burro e salvia
Pesce impanato
Fagiolini

GIOVEDÌ

Insalata di riso
Rotolo di frittata
Carote

VENERDÌ

Pasta al pomodoro
Arista
Patate lesse

4ª SETTIMANA

20/07/26 al 24/07/26 – dal 24/08/26 al 28/08/26

LUNEDÌ

Pasta ai peperoni
Tacchino arrosto
Carote

MARTEDÌ

Riso all'olio
Filetto di pesce al forno
Zucchine

MERCOLEDÌ

Pasta al pesto
Frittata
Caponata di verdure

GIOVEDÌ

Pizza
Prosciutto crudo*
Insalata

VENERDÌ

Tortellini rosè
Formaggio
Pomodori

5ª SETTIMANA

Dal 27/07/26 al 31/07/26 – dal 31/08/26 al 04/09/26

LUNEDÌ

Pasta all'olio
Platessa alla mugnaia
Insalata

MARTEDÌ

Pasta al ragù vegetale
Frittata in forno
Piselli

MERCOLEDÌ

Riso al pomodoro
Polpette di legumi
o legumi
Spinaci saltati

GIOVEDÌ

Insalata di farro
Straccetti di vitello
Pomodori

VENERDÌ

Pasta con verdure
Pollo impanato
Patate

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze



Facciamo impatto sociale



RISTORAZIONE COLLETTIVA



FRUTTA A GUSCIO (NUTS)

Mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia temifolia*) noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia temifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



SEDANO (CELARY)

E prodotti a base di sedano.



SENAPE (MUSTARD)

E prodotti a base di senape.



SEMI DI SESAMO (SESAME)

E prodotti a base di semi di sesamo.



ANIDRIDE SOLFOROSA (SULPHUR DIOXIDE SULPHITES)

E solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.



LUPINI (PUPIN)

E prodotti a base di lupini.



MOLLUSCHI (MOLLUSCS)

E prodotti a base di molluschi.



GLUTINE (CEREALS CONTAINING WHEAT)

(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: Sciroppi di glucosio a base di grano. incluso destrosio; Molto dostrino a base di grano; Sciroppi di glucosio e base di orzo; Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



CROSTACEI (CRUSTACEANS)

E prodotti a base di crostacei.



UOVA (EGGS)

E prodotti a base di uova.
(sono compreso le uova di tutte le specie di animali ovipari)



PESCE (FISH)

E prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra o nel vino.



ARACHIDI (PEANUTS)

E prodotti a base di arachidi.



SOIA (SOYA)

E prodotti a base di soia, tranne: olio o grasso di soia raffinato; tocoloroli misti naturali (E306). tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale. tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e litosteroli esteri a base di soia; estero di stano vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.



LATTE (MILK)

E prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici. incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattiolio.
(sono compresi latte bovino. caprino. ovino. e ogni tipo di prodotto da essi derivato).

Grammature per **porzione**



Facciamo impatto sociale



RISTORAZIONE
COLLETTIVA

PIETANZE	ASILO NIDO	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA INFERIORE
Pasta o riso asciutti	40	50/60	70/80	90/100
Pasta, riso, orzo o simili in brodo vegetale	30	40	50	60
Pasta per lasagne	40	50	60	90
Gnocchi di patate	120	150	180	220
Tortellini in brodo	30	40	80	100
Ravioli	70	80	120	140
Farina di mais per polenta	40	50	70	90
Patate per contorno	80	100	150	200
Patate per creme/passati	30	40	70	100
Crostini per minestre	30	40	50	60
Pane	20	40	50	60
Legumi secchi per creme/passato	10	20	30	40
Carne bianca o rossa	40	50	60	80
Pesce	50	70	100	120
Uova	1	1	1	1 e 1/2
Formaggi freschi	40	40	50	60
Formaggi semi-stagionati	30	30	40	50
Salumi affettati	30	30	40	60
Verdura a foglia cruda	40	40	50	50
Verdura da consumare cotta	150	150	150	200
Frutta fresca	120	120	150	200
Olio evo per pietanza	5	5	5	7
Formaggio grattugiato per pietanza	5	5	5	5 - 10
Sugo con base di pomodoro	20	20	30	50
Sugo al pesto o di carne	10	10	15	15

Il peso degli alimenti si riferisce al crudo e al netto degli scarti.
Le grammature sono tratte da:
“LARN – 2014”,
“Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica - 2016”
e “Linee guida per una sana alimentazione 2018 – CREA”

Porzione (grammi o ml)