

# MENSA TORRICELLA

*Menù a Km 0*

## MENSA SCOLASTICA DEL COMUNE DI POPPI

### *Menù a Km zero e di filiera corta*

Nella mensa scolastica del Comune di Poppi, vengono serviti prodotti a Km zero e di filiera corta approvati dalla Asl.

I gestori del servizio di refezione scolastica, **Cooperativa Sociale Al Plurale** di Arezzo e **Cooperativa Sociale Idea 2000** di Pratovecchio hanno concordato da tempo l'introduzione di alimenti, verdure, frutta e bevande prodotti direttamente nel territorio e nelle zone limitrofe.

Il servizio prevede l'impiego di operatori specializzati addetti alla preparazione dei pasti, che attuano nelle stesse strutture scolastiche o in spazi che si trovano nelle immediate vicinanze, così da garantire il mantenimento della filiera corta anche rispetto ai prodotti preparati.

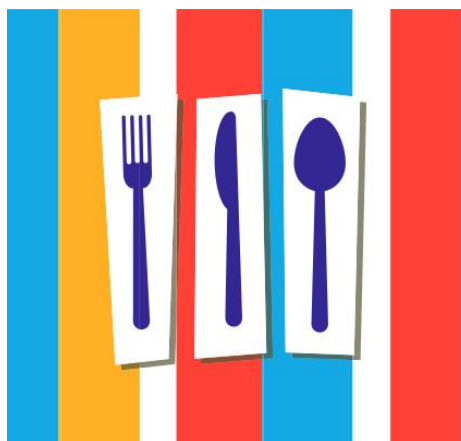
L'obiettivo è quello di privilegiare il consumo di generi alimentari lavorati localmente o reperiti in base al principio del minor numero di passaggi tra produttore e consumatore, con una migliore garanzia di mantenimento delle caratteristiche organolettiche grazie al breve tempo di trasporto dei prodotti.

La **Cooperativa Sociale Agricola Terraviva** è il soggetto a cui i gestori si affidano per la fornitura dei prodotti agricoli, una realtà che unisce i concetti di inclusione sociale attraverso il lavoro della terra alla qualità dei prodotti, tutti dotati di certificazione biologica.

La presenza di produzioni agroalimentari territoriali nella ristorazione scolastica costituisce una sfida importante per i gestori, che offrono un servizio di qualità, sostenibile sul piano economico, sociale e ambientale.

Il percorso proposto va verso la consapevolezza dell'importanza di una sana educazione alimentare, partendo proprio dalle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di 1° grado, per aumentare il livello di conoscenza dei bambini coinvolti con la conseguente acquisizione di sani comportamenti alimentari per l'adulto di domani.





# MENSA TORRICELLA

*Menù a Km 0*

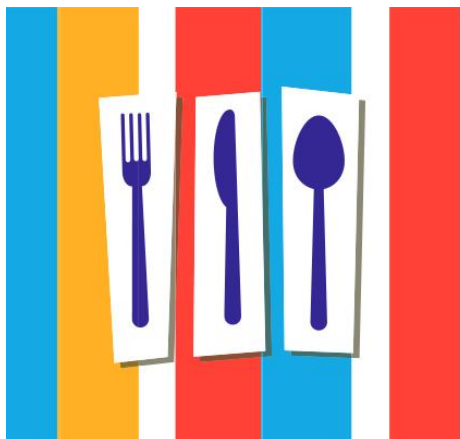
MENÙ ASILO NIDO

<b>1 settimana</b>				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Risotto ai piselli Bocconcini di pollo alla salvia Carote al vapore	Pastina all'uovo in brodo di carne Sfornato tricolore Fagiolini lessi (12- 24 mesi) Insalata mista (24- 36 mesi)	Pasta pomodoro e parmigiano Polpette di pesce (halibut) Piselli in padella	Passato di verdura riso e parmigiano Polpette di vitella al pomodoro Puré di patate	Gnocchi pomodoro e parmigiano Piatto freddo di prosciutto cotto Tris di verdure al vapore

<b>2 settimana</b>				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Crema di lenticchie pastina-parmigiano Piatto freddo di formaggio Puré di patate e zucca	Risotto di zucca Bastoncini di merluzzo Puré di finocchi	Passato di verdure pastina-parmigiano Crocchette di patate (12-24 mesi) Pizza margherita (24-36 mesi) Carote Julienne	Pasta al ragù vegetale e parmigiano Hamburger di vitella Spinaci lessi	Pasta al pomodoro e parmigiano Cosce di vitello arrosto Fagiolini al vapore

<b>3 settimana</b>				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta all'olio e parmigiano Sogliola alla mugnaia Fagiolini lessi	Gnocchi pomodoro e parmigiano Frittata al forno Spinaci lessi in puré	Crema di zucca Hambueger di vitella Cavolfiore al vapore	Riso di verdure e parmigiano Bocconcini di tacchino Verdure al vapore (12-24 mesi) Insalata mista (24- 36 mesi)	Raviolini ricotta e spinaci al pomodoro Piatto freddo di prosciutto cotto Carote e finocchi flangé o lessi

<b>4 settimana</b>				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pastina in brodo vegetale Arista al forno Carote julienne o lesse	Risotto alla crema di spinaci Merluzzo al forno Tris di verdure al vapore	Pasta al ragù Sfornato di spinaci Fagiolini lessi	Passato di fagioli pastina-parmigiano Piatto freddo di formaggio Puré di patate	Pasta in bianco Hamburger di vitella Cavolfiore lessa



# MENSA TORRICELLA

*Menù a Km 0*

MENÙ SCUOLA MATERNA

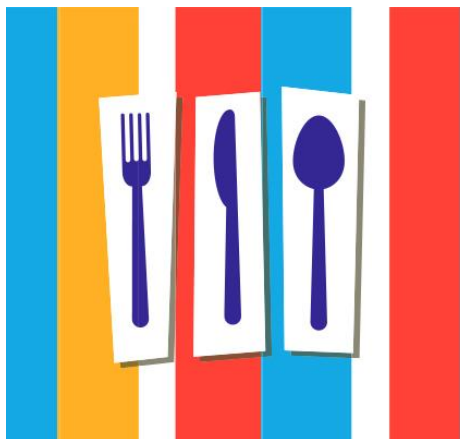
<b>1 settimana</b>				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta al pomodoro Uova Verdure cotte Frutta fresca	Riso in bianco con olio Petto di pollo Verdura cruda Frutta fresca	Minestrone di legumi Pizza Frutta fresca	Minestra di verdure con pasta Roast beef Piselli Frutta Fresca	Pasta con prezzemolo Palombo alla Livornese Verdura cruda Frutta fresca

<b>2 settimana</b>				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Riso con legumi – Insalata di riso(periodo estivo) Tortino di verdure Carote crude Frutta fresca	Pasta al pesto Bocconcini di polli Verdure al vapore Frutta fresca	Pasta al burro Formaggio stracchino Spinaci Frutta fresca	Minestra di verdure con pasta Fettine al forno Patate arrosto Frutta fresca	Pasta al pomodoro Merluzzo Fagioli o verdura cruda Frutta fresca

<b>3 settimana</b>				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta con prezzemolo Uova Verdure cotte Frutta fresca	Penne al pomodoro Tacchino al forno Verdure crude Frutta fresca	Minestrone di legumi Pizza Frutta fresca	Minestra di verdure con pasta Polpettone Patate lesse Frutta fresca	Riso in bianco con olio Pesce al forno Verdure Frutta fresca

<b>4 settimana</b>				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Riso con legumi – Insalata di riso(periodo estivo) Tortino di verdure Carote crude Frutta fresca	Minestra di verdure Pollo arrosto Patate arrosto Frutta fresca	Pasta al pomodoro Formaggio Carote e finocchi crudi Frutta fresca	Minestra di verdure con pasta Scaloppine Verdure al forno Frutta fresca	Riso in bianco con olio Totani al forno Insalata Frutta fresca





# MENSA TORRICELLA

*Menù a Km 0*

MENÙ STANDARD SCUOLA PRIMARIA

1° Settimana	Risotto alle verdure Cotoletta di Pollo al Forno Insalata e pomodori/carote e patate lesse Frutta Fresca di stagione
2° Settimana	Pasta al Tonno Filetto di merluzzo al limone Pisellini/Insalata e Pomodoro Frutta Fresca di stagione
3° Settimana	Penne al Pomodoro Polpettone di Carne (nel periodo estivo frittata ripiena di verdure) Insalata e pomodori/Spinaci all'olio Frutta Fresca di stagione
4° Settimana	Minestra di legumi o Minestrone di verdure Pizza Pomodoro e Mozzarella o Pizza pomodoro e prosciutto cotto Dessert e frutta fresca di stagione

Note:

**Trattasi di un pasto a settimana per alunno**

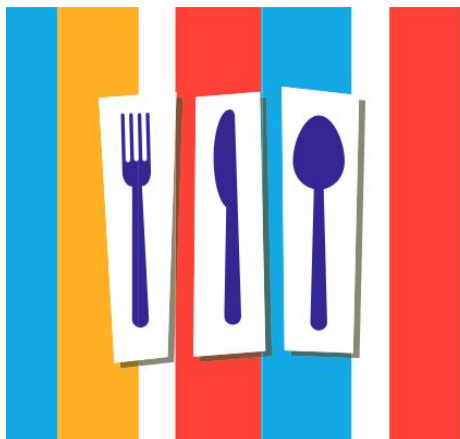
Il pane viene prodotto in proprio (non addizionato di Grassi e a ridotto contenuto di sale).

La spesa viene effettuata giornalmente.

Gli alunni celiaci, vegetariani o con intolleranze alimentari hanno un menù specifico.

In alternativa al primo di ogni giorno c'è sempre la pasta in bianco all'olio EVO tranne quando c'è la pizza.





# MENSA TORRICELLA

*Menù a Km 0*

## MENÙ SCUOLA SECONDARIA

	MARTEDÌ	VENERDÌ
1° Settimana	Pasta al pesto Cotoletta di Pollo al forno Finocchi crudi all'olio/ Pisellini Frutta fresca di stagione	Pasta alle verdure Arista al forno Patate e carote lesse/Insalata e pomodori Frutta fresca di stagione
2° Settimana	Pasta al tonno Filetto di merluzzo al limone al forno Fagiolini all'olio/ Insalata e pomodori Frutta fresca di stagione	Risotto di mare Pollo arrosto Patate arrosto/Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione
3° Settimana	Pasta al pomodoro Polpettone di carne (nel periodo estivo: frittata ripiena di verdure) Pisellini/Insalata e pomodori Frutta fresca di stagione	Risotto alle verdure Hamburger di carne di bovino fresca Crocchette di patate al forno; Insalata e pomodori Frutta fresca di stagione
4° Settimana	Risotto alla parmigiana Arista al forno Purea di patate/ Finocchi crudi all'olio Frutta fresca di stagione	Minestrone di Legumi o Passato di verdura Pizza pomodoro e mozzarella o pizza pomodoro e prosciutto cotto Dessert e frutta fresca di stagione

Note:

### Trattasi di 2 pasti a settimana per alunno

Pane prodotto in proprio (non addizionato di grassi e a ridotto contenuto di sale).

Spesa effettuata giornalmente.

Gli alunni celiaci, con intolleranze alimentari o vegetariani hanno un menù specifico.

In alternativa al primo piatto di ogni giorno c'è sempre la pasta in bianco all'Olio EVO , tranne quando c'è la pizza .

