



Provincia di Arezzo

**CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE
PER L’AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
E SERVIZI AD ESSA COLLEGATI**

Allegato B

Tabelle indicative

- B.1) Centri Cottura
- B.2) Veicolazione Pasti
- B.3) Distribuzione
- B.4) Dettaglio Pasti
 - a.s. 2016/2017
 - a.s. 2017/2018
 - a.s. 2018/2019
- B.5) Programma Alimentare a.s. 2020/2021

CIG 880852619C

CPV 55523100-3 Ristorazione Scolastica

B.1) CENTRI COTTURA

ORGANIZZAZIONE CENTRI COTTURA

Nelle tabelle che seguono sono illustrati i servizi resi dai Centri Cottura in relazione ai Servizi alla prima infanzia e Plessi Scolastici di competenza.

L'organizzazione dei Servizi potrebbe subire variazioni in caso di riorganizzazione dei bacini territoriali di competenza degli Istituti Comprensivi o per disposizioni contingenti, di forza maggiore o legati ad eventi indipendenti dalla volontà dall'Amministrazione Comunale.

In tali casi l'I.A. sarà tenuta a sostenere i costi relativi a tali variazioni fino alla soglia che, civilisticamente, legittima la risoluzione per eccessiva onerosità.

1) Centri Cottura a diretta gestione Comunale

Il Comune di Cortona gestisce direttamente con personale dipendente i Centri Cottura di **Camucia, Cortona e Mercatale**, pertanto le attività ed i servizi a carico dell'Impresa Appaltante funzionali al Servizio Ristorazione Scolastica risultano essere i seguenti:

- fornitura derrate alimentari e non alimentari;
- servizio consulenza alimentare;
- servizio assistenza tecnica;
- servizio di disinfestazione e derattizzazione;
- fornitura prodotti e attrezzature per pulizia e sanificazione;
- servizio smaltimento rifiuti e raccolta differenziata;
- servizio coordinamento delle attività;
- servizio di trasporto pasti, apparecchiatura, distribuzione pasti, riassetto e pulizia refettorio della Scuola Primaria di Mercatale;
- servizio di apparecchiatura, distribuzione pasti, riassetto e pulizia refettorio della Scuola dell'Infanzia di Mercatale;
- sostituzione dei cuochi comunali con personale qualificato/cuochi ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità, con disciplina dettata ai sensi del presente Capitolato;
- fornitura vestiario.

L'elenco è puramente indicativo, in quanto sono a carico dell'aggiudicatario, le attività e le forniture, connesse e complementari, propedeutiche o comunque funzionali a garantire il corretto svolgimento dei Servizi.

1.1) Centro Cottura Camucia (Via XXV Aprile)

Attivo dal lunedì al venerdì, produce mediamente n. 110 pasti giornalieri di cui n. 50 per il Nido d'Infanzia e n. 60 per la Scuola dell'Infanzia

Gestione diretta da parte del Comune di Cortona con personale dipendente

Cuochi:

n. 3 unità a 7h:12'/g

Centro Cottura Camucia Scuole servite	giorni	media pasti giornalieri
Nido d'Infanzia "Il Castello"	dal lunedì al venerdì	50
Scuola dell'Infanzia "D. Bernabe"	dal lunedì al venerdì	60
	totale pasti	110

1.2) Centro Cottura Cortona (Via Maffei)

Attivo dal lunedì al venerdì

Gestione diretta da parte del Comune di Cortona con personale dipendente

Cuochi:

n. 3 unità a 7h:12'/g

Centro Cottura Cortona Scuole servite	giorni	media pasti giornalieri
Nido d'Infanzia "Raggio di Sole"	dal lunedì al venerdì	24
Scuola dell'Infanzia "Sernini Cucciatti"	dal lunedì al venerdì	50
	totale pasti	74

Si pone particolare attenzione per il Centro Cottura di Cortona, ubicato entro le mura del Centro Storico di Cortona, in Via Maffei. Le strade per raggiungere il Centro Cottura e le sedi dei Servizi Scolastici, sono percorribili con mezzi di media/piccola portata.

1.3) Centro Cottura Mercatale (Via Pietro da Cortona)

Attivo dal lunedì al venerdì

Gestione diretta da parte del Comune di Cortona con personale dipendente

Cuochi:

n. 1 unità a 7h:12'/g

nelle giornate di rientro pomeridiano della Scuola Primaria viene richiesto il supporto di n. 1 unità di personale dipendente dell'I.A. per 2h:30'/g

Centro Cottura Mercatale Scuole servite	pasti trasportati	refettorio	giorni	media pasti giornalieri
Scuola dell'Infanzia Mercatale "Il Cerchio Magico"		SI*	dal lunedì al venerdì	20
Scuola Primaria Mercatale "A. Giappichelli"	SI	SI	lunedì e venerdì	30
			totale pasti lun. e ven.	50
			totale pasti mar. gio. e ven.	20

* Viene richiesto il supporto con personale dell'I.A. per le attività di preparazione e distribuzione presso la Scuola dell'Infanzia in concomitanza alle giornate di rientro della Scuola Primaria

2) Centri Cottura a diretta gestione I.A.

I centri Cottura di

Terontola (Via Belov)

Fratta (SS. di Fratta)

Montecchio (Loc. Montecchio del Loto)

sono messi a disposizione dell'I.A. a titolo di comodato d'uso gratuito e sono gestiti direttamente dall'I.A. avvalendosi di proprio personale dipendente.

2.1) Centro Cottura Terontola

Attivo dal lunedì al venerdì

Gestione con personale dipendente dell'I.A.

Cuochi:

n. 2 unità a 7h/g

n. 1 unità a 4h/g

n. 1 unità a 4h/g dedicata alla gestione delle diete speciali

In concomitanza ai rientri pomeridiani

n. 3 unità a 7h/g

n. 1 unità a 4h/g dedicata alla gestione delle diete speciali

Centro Cottura Terontola Scuole servite	pasti trasportati	refettorio	giorni	media pasti giornalieri
Nido d'Infanzia "Aquilone" Terontola	SI		dal lunedì al venerdì	15
Scuola dell'Infanzia "D.Bernabei" Via Scotoni - Camucia	SI	SI	dal lunedì al venerdì	70
Scuola dell'Infanzia "Gianni Rodari" Pergo	SI	SI	dal lunedì al venerdì	40
Scuola dell'Infanzia "Arcobaleno" Terontola		SI	dal lunedì al venerdì	40
Primaria "Curzio Venuti" Sodo	SI	SI*	dal lunedì al venerdì	130
Primaria "A.F. Paliotti" Terontola		SI	lunedì, mercoledì e venerdì	60
Primaria "G. Mancini" Cortona	SI	SI*	martedì e giovedì	90
Primaria "M.Moneti" Pergo + Progetto Scuola Primaria Pergo	SI SI	SI SI	martedì e giovedì lunedì, mercoledì e venerdì	50 15
			totale pasti lunedì	370
			totale pasti martedì	435
			totale pasti mercoledì	370
			totale pasti giovedì	435
			totale pasti venerdì	370

* *Refezione organizzata su doppio turno*

2.2) Centro Cottura Montecchio

Attivo dal lunedì al venerdì

Gestione con personale dipendente dell'I.A.

Cuochi:

n. 1 unità a 7h/g

n. 1 unità a 2h/g

In concomitanza ai rientri pomeridiani

n. 1 unità a 7h/g

n. 1 unità a 3h/g

Centro Cottura Montecchio Scuole servite	pasti trasportati	refettorio	giorni	media pasti giornalieri
Scuola dell'Infanzia "Bruno Ciari" Monsigliolo	SI	SI	dal lunedì al venerdì	55
Scuola dell'Infanzia "Il Gabbiano" Centoia	SI	SI	dal lunedì al venerdì	30
Primaria "Santa Margherita" Centoia	SI	SI	mercoledì	55
Primaria "A. Capitini" Montecchio		SI	dal lunedì al venerdì	95
			totale pasti	235

2.3) Centro Cottura Fratta

Attivo dal lunedì al venerdì

Gestione con personale dipendente dell'I.A.

Cuochi:

n. 1 unità a 7h/g

n. 1 unità a 2h/g

Centro Cottura Fratta Scuole servite	pasti trasportati	refettorio	giorni	media pasti giornalieri
Nido d'Infanzia privato accreditato "Principe Ranocchio" - Fratta	SI		dal lunedì al venerdì	15
Scuola dell'Infanzia "Carlo Collodi" San Pietro a Cegliolo	SI	SI	dal lunedì al venerdì	25
Scuola dell'Infanzia "Sant'Agata" Fratta	SI	SI	dal lunedì al venerdì	50
Primaria "G.B. Madagli" Fratta		SI*	dal lunedì al venerdì	90
			totale pasti	180

* Refezione organizzata su doppio turno

B.2) VEICOLAZIONE PASTI

Tabella indicativa di marcia trasporto pasti con minimo 3 mezzi

Centro Cottura	Scuole servite n. max pasti trasportati	Mezzo/ corsa	Orario partenza C.C.	Arrivo	Orario pranzo
Terontola	Nido Terontola n. 15	A1	11:15	11:20	11:30
	Camucia Infanzia Scotoni n. 70	A2	11:30	11:50	12:00
	Pergo Infanzia n. 40	A2	11:30	11:40	12:00
Montecchio	Centoia Infanzia n. 30	A3	12:00	12:10	12:30
	Monsigliolo Infanzia n. 55	A3	12:00	12:25	12:30
	Centoia Primaria n. 55	A4	13:05	13:20	13:35
Terontola	Pergo Primaria n. 50	A5	13:10	13:25	13:35
Fratta	Fratta Nido n. 15	B1	11:15	11:20	11:30
	Cegliolo Infanzia n. 25	B2	11:35	11:50	12:00
	Fratta Infanzia n. 50	B2	11:35	11:45	12:00
Terontola	Sodo Primaria (<i>primo turno</i>) n. 55	B3	12:10	12:25	12:30
	Cortona Primaria (<i>primo turno</i>) n. 40	B3	12:10	12:25	12:30
	Sodo Primaria (<i>secondo turno</i>) n. 75	B4	13:05	13:20	13:30
	Cortona Primaria (<i>secondo turno</i>) n. 50	B4	13:05	13:15	13:30
Mercatale	Mercatale Primaria n. 30	C1	13:20	13:25	13:35

B.3) DISTRIBUZIONE

Centri distaccati di refezione - Distribuzione pasti – Dotazione minima

Refettori	Giorni	Orario pranzo	n. max pasti giornalieri	num. min. distributori	n. ore minime	Orario presunto
Infanzia Camucia Via Scotoni	dal lunedì al venerdì	12:00	70	3	6	11:30 / 14:30
Infanzia Pergo	dal lunedì al venerdì	12:00	40	1	3	11:30 / 14:30
Infanzia Terontola	dal lunedì al venerdì	12:00	40	2	4:30	11:30 / 14:30
Infanzia Monsigliolo	dal lunedì al venerdì	12:30	55	2	4	12:00 / 14:30
Infanzia Centoia	dal lunedì al venerdì	12:15	30	1	2:30	12:30 / 15:00
Infanzia Mercatale	lunedì e venerdì	12:30	20	1	2:30	11:00 / 13:30
Infanzia Fratta	dal lunedì al venerdì	12:00	50	2	4	11:30 / 14:30
Infanzia Cegliolo	dal lunedì al venerdì	12:00	25	1	2	11:45 / 13:45
Primaria Centoia	mercoledì	13:35	55	2	4	13:00 / 15:00
Primaria Montecchio	dal lunedì al venerdì	13:00	95	4	8	12:00 / 15:00
Primaria Sodo <i>doppio turno</i>	dal lunedì al venerdì	12:30	55	5	14	12:00 / 15:00
		13:30	75			
Primaria Terontola	lun. - mer. - ven.	13:35	60	3	6	12:30 / 15:00
Primaria Cortona <i>doppio turno</i>	martedì e giovedì	12:30	40	4	10:30	11:30 / 15:00
		13:30	50			
Primaria Pergo	martedì e giovedì	13:20	50	2	4	12:30 / 15:00
Primaria Pergo <i>(progetto)</i>	lun. - mer. - ven.	13:20	15	1	2	13:00 / 15:00
Primaria Fratta <i>doppio turno</i>	dal lunedì al venerdì	12:30	40	3	6	12:00 / 15:00
		13:30	50			
Primaria Mercatale	lunedì e venerdì	13:35	30	1	3	12:00 / 15:00

DETTAGLIO PASTI FORNITI - ANNO EDUCATIVO/SCOLASTICO 2016/2017

allegato B.4)

Riepilogo Mese di SETTEMBRE 2016

TOTALE ASILO NIDO	995,00
TOTALE INFANZIA	3.324,00
TOTALE PRIMARIA	4.305,00
TOTALE CUOCHI	124,00
TOTALE ADULTI NIDO	144,00
TOTALE ADULTI INFANZIA	462,00
TOTALE ADULTI PRIMARIA	374,00
Totale Mese di SETTEMBRE 2016	9.728,00

Riepilogo Mese di GENNAIO 2017

TOTALE ASILO NIDO	1.143,00
TOTALE INFANZIA	5.194,00
TOTALE PRIMARIA	6.123,00
TOTALE CUOCHI	145,00
TOTALE ADULTI NIDO	189,00
TOTALE ADULTI INFANZIA	676,00
TOTALE ADULTI PRIMARIA	589,00
Totale Mese di GENNAIO 2017	14.072,00

Riepilogo Mese di MAGGIO 2017

TOTALE ASILO NIDO	1.677,00
TOTALE INFANZIA	7.339,00
TOTALE PRIMARIA	7.990,00
TOTALE CUOCHI	180,00
TOTALE ADULTI NIDO	234,00
TOTALE ADULTI INFANZIA	914,00
TOTALE ADULTI PRIMARIA	749,00
Totale Mese di MAGGIO 2017	19.083,00

Riepilogo Mese di OTTOBRE 2016

TOTALE ASILO NIDO	1.122,00
TOTALE INFANZIA	6.111,00
TOTALE PRIMARIA	7.350,00
TOTALE CUOCHI	183,00
TOTALE ADULTI NIDO	226,00
TOTALE ADULTI INFANZIA	857,00
TOTALE ADULTI PRIMARIA	696,00
Totale Mese di OTTOBRE 2016	16.535,00

Riepilogo Mese di FEBBRAIO 2017

TOTALE ASILO NIDO	1.231,00
TOTALE INFANZIA	6.057,00
TOTALE PRIMARIA	6.801,00
TOTALE CUOCHI	147,00
TOTALE ADULTI NIDO	210,00
TOTALE ADULTI INFANZIA	815,00
TOTALE ADULTI PRIMARIA	650,00
Totale Mese di FEBBRAIO 2017	15.891,00

Riepilogo Mese di GIUGNO 2017

TOTALE ASILO NIDO	1.476,00
TOTALE INFANZIA	5.652,00
TOTALE PRIMARIA	2.184,00
TOTALE CUOCHI	158,00
TOTALE ADULTI NIDO	193,00
TOTALE ADULTI INFANZIA	840,00
TOTALE ADULTI PRIMARIA	201,00
Totale Mese di GIUGNO 2017	10.624,00

Riepilogo Mese di NOVEMBRE 2016

TOTALE ASILO NIDO	1.074,00
TOTALE INFANZIA	6.463,00
TOTALE PRIMARIA	7.611,00
TOTALE CUOCHI	120,00
TOTALE ADULTI NIDO	212,00
TOTALE ADULTI INFANZIA	879,00
TOTALE ADULTI PRIMARIA	729,00
Totale Mese di NOVEMBRE 2016	17.088,00

Riepilogo Mese di MARZO 2017

TOTALE ASILO NIDO	1.399,00
TOTALE INFANZIA	7.273,00
TOTALE PRIMARIA	7.991,00
TOTALE CUOCHI	168,00
TOTALE ADULTI NIDO	227,00
TOTALE ADULTI INFANZIA	914,00
TOTALE ADULTI PRIMARIA	779,00
Totale Mese di MARZO 2017	18.751,00

Riepilogo Mese di LUGLIO 2017

TOTALE ASILO NIDO	1.160,00
TOTALE INFANZIA	0,00
TOTALE PRIMARIA	0,00
TOTALE CUOCHI	0,00
TOTALE ADULTI NIDO	144,00
TOTALE ADULTI INFANZIA	0,00
TOTALE ADULTI PRIMARIA	0,00
Totale Mese di LUGLIO 2017	1.626,00

Riepilogo Mese di DICEMBRE 2016

TOTALE ASILO NIDO	934,00
TOTALE INFANZIA	4.726,00
TOTALE PRIMARIA	5.224,00
TOTALE CUOCHI	132,00
TOTALE ADULTI NIDO	172,00
TOTALE ADULTI INFANZIA	684,00
TOTALE ADULTI PRIMARIA	506,00
Totale Mese di DICEMBRE 2016	12.378,00

Riepilogo Mese di APRILE 2017

TOTALE ASILO NIDO	1.021,00
TOTALE INFANZIA	4.502,00
TOTALE PRIMARIA	5.068,00
TOTALE CUOCHI	118,00
TOTALE ADULTI NIDO	172,00
TOTALE ADULTI INFANZIA	597,00
TOTALE ADULTI PRIMARIA	479,00
Totale Mese di APRILE 2017	11.876,00

RIEPILOGO A.S. 2016_2017

TOTALE ASILO NIDO	13.232,00
TOTALE INFANZIA	56.641,00
TOTALE PRIMARIA	60.647,00
TOTALE CUOCHI	1.619,00
TOTALE ADULTI NIDO	2.123,00
TOTALE ADULTI INFANZIA	7.638,00
TOTALE ADULTI PRIMARIA	5.752,00
Totale generale	147.652,00

DETTAGLIO PASTI FORNITI - ANNO EDUCATIVO/SCOLASTICO 2017/2018

allegato B.4)

Riepilogo Mese di SETTEMBRE 2017

TOTALE ASILO NIDO	1.081,00
TOTALE INFANZIA	2.983,00
TOTALE PRIMARIA	3.888,00
TOTALE CUOCHI	117,00
TOTALE ADULTI NIDO	131,00
TOTALE ADULTI INFANZIA	477,00
TOTALE ADULTI PRIMARIA	342,00
Totale Mese di SETTEMBRE 2017	9.019,00

Riepilogo Mese di GENNAIO 2018

TOTALE ASILO NIDO	1.092,00
TOTALE INFANZIA	5.118,00
TOTALE PRIMARIA	6.351,00
TOTALE CUOCHI	159,00
TOTALE ADULTI NIDO	157,00
TOTALE ADULTI INFANZIA	805,00
TOTALE ADULTI PRIMARIA	580,00
Totale Mese di GENNAIO 2018	14.207,00

Riepilogo Mese di MAGGIO 2018

TOTALE ASILO NIDO	1.611,00
TOTALE INFANZIA	7.397,00
TOTALE PRIMARIA	7.779,00
TOTALE CUOCHI	105,00
TOTALE ADULTI NIDO	171,00
TOTALE ADULTI INFANZIA	976,00
TOTALE ADULTI PRIMARIA	670,00
Totale Mese di MAGGIO 2018	18.709,00

Riepilogo Mese di OTTOBRE 2017

TOTALE ASILO NIDO	1.364,00
TOTALE INFANZIA	7.088,00
TOTALE PRIMARIA	8.144,00
TOTALE CUOCHI	198,00
TOTALE ADULTI NIDO	160,00
TOTALE ADULTI INFANZIA	944,00
TOTALE ADULTI PRIMARIA	717,00
Totale Mese di OTTOBRE 2017	18.615,00

Riepilogo Mese di FEBBRAIO 2018

TOTALE ASILO NIDO	1.113,00
TOTALE INFANZIA	5.151,00
TOTALE PRIMARIA	6.179,00
TOTALE CUOCHI	169,00
TOTALE ADULTI NIDO	162,00
TOTALE ADULTI INFANZIA	842,00
TOTALE ADULTI PRIMARIA	552,00
Totale Mese di FEBBRAIO 2018	14.093,00

Riepilogo Mese di GIUGNO 2018

TOTALE ASILO NIDO	1.469,00
TOTALE INFANZIA	5.487,00
TOTALE PRIMARIA	2.055,00
TOTALE CUOCHI	152,00
TOTALE ADULTI NIDO	158,00
TOTALE ADULTI INFANZIA	872,00
TOTALE ADULTI PRIMARIA	179,00
Totale Mese di GIUGNO 2018	10.346,00

Riepilogo Mese di NOVEMBRE 2017

TOTALE ASILO NIDO	1.257,00
TOTALE INFANZIA	6.740,00
TOTALE PRIMARIA	7.538,00
TOTALE CUOCHI	187,00
TOTALE ADULTI NIDO	158,00
TOTALE ADULTI INFANZIA	935,00
TOTALE ADULTI PRIMARIA	675,00
Totale Mese di NOVEMBRE 2017	17.440,00

Riepilogo Mese di MARZO 2018

TOTALE ASILO NIDO	1.242,00
TOTALE INFANZIA	5.957,00
TOTALE PRIMARIA	6.083,00
TOTALE CUOCHI	173,00
TOTALE ADULTI NIDO	133,00
TOTALE ADULTI INFANZIA	867,00
TOTALE ADULTI PRIMARIA	541,00
Totale Mese di MARZO 2018	14.936,00

Riepilogo Mese di LUGLIO 2018

TOTALE ASILO NIDO	1.303,00
TOTALE INFANZIA	284,00
TOTALE PRIMARIA	0,00
TOTALE CUOCHI	60,00
TOTALE ADULTI NIDO	22,00
TOTALE ADULTI INFANZIA	20,00
TOTALE ADULTI PRIMARIA	0,00
Totale Mese di LUGLIO 2018	2.031,00

Riepilogo Mese di DICEMBRE 2017

TOTALE ASILO NIDO	916,00
TOTALE INFANZIA	4.556,00
TOTALE PRIMARIA	4.976,00
TOTALE CUOCHI	135,00
TOTALE ADULTI NIDO	116,00
TOTALE ADULTI INFANZIA	645,00
TOTALE ADULTI PRIMARIA	473,00
Totale Mese di DICEMBRE 2017	11.751,00

Riepilogo Mese di APRILE 2018

TOTALE ASILO NIDO	1.129,00
TOTALE INFANZIA	5.444,00
TOTALE PRIMARIA	5.821,00
TOTALE CUOCHI	126,00
TOTALE ADULTI NIDO	126,00
TOTALE ADULTI INFANZIA	752,00
TOTALE ADULTI PRIMARIA	520,00
Totale Mese di APRILE 2018	13.908,00

riepilogo as 2017_2018

TOTALE ASILO NIDO	13.577,00
TOTALE INFANZIA	56.205,00
TOTALE PRIMARIA	58.814,00
TOTALE CUOCHI	1.581,00
TOTALE ADULTI NIDO	1.494,00
TOTALE ADULTI INFANZIA	8.135,00
TOTALE ADULTI PRIMARIA	5.249,00
Totale generale	145.055,00

DETTAGLIO PASTI FORNITI - ANNO EDUCATIVO/SCOLASTICO 2018/2019

allegato B.4)

Riepilogo Mese di SETTEMBRE 2018

TOTALE ASILO NIDO	1.114,00
TOTALE INFANZIA	2.475,00
TOTALE PRIMARIA	3.484,00
TOTALE CUOCHI	151,00
TOTALE ADULTI NIDO	155,00
TOTALE ADULTI INFANZIA	398,00
TOTALE ADULTI PRIMARIA	316,00
Totale Mese di SETTEMBRE 2018	8.093,00

Riepilogo Mese di GENNAIO 2019

TOTALE ASILO NIDO	1.255,00
TOTALE INFANZIA	4.882,00
TOTALE PRIMARIA	6.610,00
TOTALE CUOCHI	151,00
TOTALE ADULTI NIDO	155,00
TOTALE ADULTI INFANZIA	872,00
TOTALE ADULTI PRIMARIA	619,00
Totale Mese di GENNAIO 2019	14.456,00

Riepilogo Mese di MAGGIO 2019

TOTALE ASILO NIDO	1.781,00
TOTALE INFANZIA	6.814,00
TOTALE PRIMARIA	7.247,00
TOTALE CUOCHI	160,00
TOTALE ADULTI NIDO	209,00
TOTALE ADULTI INFANZIA	1.060,00
TOTALE ADULTI PRIMARIA	654,00
Totale Mese di MAGGIO 2019	17.925,00

Riepilogo Mese di OTTOBRE 2018

TOTALE ASILO NIDO	1.405,00
TOTALE INFANZIA	6.833,00
TOTALE PRIMARIA	8.884,00
TOTALE CUOCHI	159,00
TOTALE ADULTI NIDO	189,00
TOTALE ADULTI INFANZIA	1.068,00
TOTALE ADULTI PRIMARIA	758,00
Totale Mese di OTTOBRE 2018	19.523,00

Riepilogo Mese di FEBBRAIO 2019

TOTALE ASILO NIDO	1.310,00
TOTALE INFANZIA	5.452,00
TOTALE PRIMARIA	6.963,00
TOTALE CUOCHI	156,00
TOTALE ADULTI NIDO	176,00
TOTALE ADULTI INFANZIA	914,00
TOTALE ADULTI PRIMARIA	666,00
Totale Mese di FEBBRAIO 2019	15.586,00

Riepilogo Mese di GIUGNO 2019

TOTALE ASILO NIDO	1.606,00
TOTALE INFANZIA	5.368,00
TOTALE PRIMARIA	1.835,00
TOTALE CUOCHI	150,00
TOTALE ADULTI NIDO	182,00
TOTALE ADULTI INFANZIA	975,00
TOTALE ADULTI PRIMARIA	170,00
Totale Mese di GIUGNO 2019	10.286,00

Riepilogo Mese di NOVEMBRE 2018

TOTALE ASILO NIDO	1.319,00
TOTALE INFANZIA	6.083,00
TOTALE PRIMARIA	7.775,00
TOTALE CUOCHI	162,00
TOTALE ADULTI NIDO	154,00
TOTALE ADULTI INFANZIA	995,00
TOTALE ADULTI PRIMARIA	702,00
Totale Mese di NOVEMBRE 2018	17.190,00

Riepilogo Mese di MARZO 2019

TOTALE ASILO NIDO	1.581,00
TOTALE INFANZIA	6.272,00
TOTALE PRIMARIA	7.397,00
TOTALE CUOCHI	167,00
TOTALE ADULTI NIDO	184,00
TOTALE ADULTI INFANZIA	1.021,00
TOTALE ADULTI PRIMARIA	712,00
Totale Mese di MARZO 2019	17.334,00

Riepilogo Mese di LUGLIO 2019

TOTALE ASILO NIDO	1.405,00
TOTALE INFANZIA	598,00
TOTALE PRIMARIA	0,00
TOTALE CUOCHI	85,00
TOTALE ADULTI NIDO	208,00
TOTALE ADULTI INFANZIA	78,00
TOTALE ADULTI PRIMARIA	17,00
Totale Mese di LUGLIO 2019	2.391,00

Riepilogo Mese di DICEMBRE 2018

TOTALE ASILO NIDO	1.154,00
TOTALE INFANZIA	4.438,00
TOTALE PRIMARIA	5.613,00
TOTALE CUOCHI	127,00
TOTALE ADULTI NIDO	125,00
TOTALE ADULTI INFANZIA	712,00
TOTALE ADULTI PRIMARIA	504,00
Totale Mese di DICEMBRE 2018	12.673,00

Riepilogo Mese di APRILE 2019

TOTALE ASILO NIDO	1.469,00
TOTALE INFANZIA	5.052,00
TOTALE PRIMARIA	5.708,00
TOTALE CUOCHI	121,00
TOTALE ADULTI NIDO	178,00
TOTALE ADULTI INFANZIA	782,00
TOTALE ADULTI PRIMARIA	531,00
Totale Mese di APRILE 2019	13.753,00

riepilogo as 2018_2019

TOTALE ASILO NIDO	15.399,00
TOTALE INFANZIA	54.267,00
TOTALE PRIMARIA	61.516,00
TOTALE CUOCHI	1.589,00
TOTALE ADULTI NIDO	1.915,00
TOTALE ADULTI INFANZIA	8.875,00
TOTALE ADULTI PRIMARIA	5.649,00
Totale generale	149.210,00

AD OGNI PASTO E' PREVISTO:

PARMIGIANO REGGIANO *per condire il primo piatto*

UNA PORZIONE di PANE PRODOTTO CON FARINA TIPO 2 MACINATA A PIETRA

UNA PORZIONE DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

PER I NIDI E LE SCUOLE DELL'INFANZIA è prevista una 2^ACOLAZIONE a base di FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

PER I NIDI E' PREVISTA UNA MERENDA POMERIDIANA :

NIDO DI CORTONA, CAMUCIA , FRATTA		NIDO DI TERONTOLA
LUNEDÌ	N° 2 biscotti secchi accompagnanti da : Latte parz. Scremato Orzo con poco zucchero Te deteinato con pò zucchero	N° 2 biscotti secchi accompagnanti da : Latte parz. Scremato Orzo con poco zucchero Te deteinato con pò zucchero
MARTEDÌ	Una pozione di frutta fresca	Una pozione di frutta fresca
MERCOLEDÌ	Pane e miele , <i>oppure</i> pane marmellata di albicocche <i>oppure</i> pane e olio <i>oppure</i> Pane e pomodoro (periodo estivo)	Pane e miele , <i>oppure</i> pane marmellata di albicocche <i>oppure</i> pane e olio <i>oppure</i> Pane e pomodoro (periodo estivo)
GIOVEDÌ	Un vasetto di yogurt di latte vaccino	Una porzione di frutta fresca oppure n° 2 biscotti secchi
VENERDÌ	n° 1 fetta biscottata con marmellata di albicocche o miele	n° 1 fetta biscottata con marmellata di albicocche o miele

Primi piatti asciutti:

- Pasta al pomodoro e pasta alla pomarola: pomodoro pelato nazionale, odori, basilico, aglio, cipolla e olio EVO
- Pasta con ricotta e pomodoro : ricotta vaccina e pomodoro cotto.
- Pasta al pesto: preparato con basilico fresco, pinoli, parmigiano e olio extravergine
- Pasta al pesto d'inverno: il basilico è sostituito da foglie di cavolo nero stufato o da spinaci freschi, scottati.
- Pasta alla pizzaiola : pomodoro,capperi ,origano
- Pasta all'erbette: trito di erbe aromatiche tipo basilico, erba cipollina, prezzemolo.
- Pasta mediterranea : origano e basilico

Minestra :

- Passato o crema di verdura fresca di stagione , con aggiunta di pastina, riso, farro , orzo o crostini di pane tostato , senza grassi aggiunti, senza latte.
- Crema di legumi, preparata con legumi secchi, cipolla, carota e brodo vegetale, con aggiunta di pasta, riso, farro o crostini di pane tostato toscano

CONTORNI

Verdure crude	Verdure cotte
Insalata verde o di stagione del tipo lattuga, radicchio, rucola Insalata mista : lattuga , radicchio cavolo cappuccio, finocchio, pomodoro (a seconda della stagione) Carote julienne o bastoncino Pomodoro da insalata Cavolo cappuccio julienne Cetrioli a mezzaluna Finocchi julienne o bastoncino	Cavolfiore,lesso, in brasiera Bietola , spinaci lessi o saltati aglio e olio Cavolo cappuccio stufato Zucchine ,lesse , trifolate Finocchi stufati o trifolati, lessi gratinati (senza besciamella) Fagiolini lessi Misto di verdure al forno, gratinate con pan grattato, o lesse.

GRAMMATURE DEL MENÙ *(il peso è espresso in grammi e riferito al crudo)*

PRIMO PIATTO	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti
Pasta comune o integrale asciutta	50	60	80	90
Pasta comune in minestra	30	40	50	50
Riso per risotti	50	60	80	90

Riso per minestre	30	40	50	50
Gnocchi			160	200
Polenta	40	60	80	100
Crostini per minestre	30	40	50	50
Cereali (orzo, farro) - asciutti	50	60	80	90
Cereali (orzo, farro) per minestre	30	40	50	50
Legumi per passato - creme	20	30	40	50
Legumi per primi piatti asciutti (riso-piselli)	10+ 30 riso	10+ 50 riso	20+ 60 riso	30 + 80 riso

SECONDO PIATTO	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti
Carne al forno/ brasata/ di vitello, pollo, tacchino, suino	50	60	80	100
Pesce	60	80	100	120
Uova	30 (mezzo)	30- 45 (uno)	60 (uno)	120 (2)
Formaggio fresco	40	50	80	100
Formaggio semi stagionato	40	50	80	100
Salumi magri Prosciutto cotto	30	40	60	80
Pizza	100	150	150	200

CONTORNI	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti
Verdure cotte	100	150	150	200
Verdure crude	60	80	100	120
Verdure crude per antipasto	50	60	100	80
Patate	80	100	150	200
Legumi per contorno	20	30	30	40
Olio extravergine	5	10	10	15

Pane toscano o integrale	30	40	60	80
Frutta fresca	100	130	150	200
Parmigiano grattugiato	3	5	5	10
Sughi al pomodoro	10	20	30	30
Sughi alle verdure	10	20	30	30
Sughi al pesto o di carne	5	10	15	20

RICETTARIO

PRIMO PIATTO	1-3 ANNI	3-6 ANNI	6-10 ANNI	ADULTI
Pasta o risotto in bianco , al pomodoro - pomarola				
riso o pasta	40	60	80	90
pomodori	10	20	30	30
olio d'oliva extra-vergine	5	5	5	5
parmigiano	5	5	5	5
basilico/aromi/ odori	q.b (30)	q.b. (35)	q.b. (35)	q.b. (35)
Pomarola : pomodoro, aglio cipolla, carota, sedano, cuocere a fuoco moderato. A cottura ultimata aggiungere l'olio a crudo ed aggiustare in sale nel periodo estivo il pomodoro potrà essere fresco				
Pasta alla Mediterranea				
Pasta comune	40	60	80	90
Pomodoro/ pomarola	10	20	30	30
Aglio , <u>ORIGANO</u> , <u>BASILICO</u>	q.b.	q.b.	q.b	q.b
Olio extravergine	5	5	5	5
Parmigiano	5	5	5	5
Pasta alla Pizzaiola				
Pasta comune	40	60	80	90
Pomodoro/ pomarola	10	20	30	30
Aglio , <u>CAPPERI</u> , <u>ORIGANO</u>	q.b.	q.b.	q.b	q.b
Olio extravergine	5	5	5	5
Parmigiano	5	5	5	5
Pasta ricotta e pomodoro				

Pasta	40	60	80	90
Sugo di pomodoro	10	20	30	30
olio d'oliva extra-vergine	5	5	5	5
parmigiano	5	5	5	5
Ricotta vaccina	5	10	20	30
Pasta - farro al pesto				
Pasta comune	40	60	80	90
Basilico , pinoli (pesto)	5	5	10	15
Olio extravergine	5	5	5	5
Parmigiano	5	5	5	5
Pasta - farro al pesto d'inverno				
Pasta comune				
Spinaci o cavolo nero e pinoli (pesto)	40	60	80	90
Olio extravergine	10	10	10	15
Parmigiano	5	5	5	5
	5	5	5	5
Stufare le foglie di cavolo nero o gli spinaci appena scottati passare al frullatore con aggiunta di pinoli , parmigiano e olio.				
Pasta al ragù di pesce				
Pasta comune	40	60	80	90
Pesce surgelato -totani	20	30	30	40
Olio extravergine	5	5	5	5
Passata di pomodoro , aromi	q.b	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta al ragù di tonno				
Pasta comune	40	60	80	90
Tonno	20	20	20	30
Olio extravergine	5	5	5	5
Passata di pomodoro , aromi	q.b	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta o risotto alle verdure di stagione (zucchine, zucca, porri)				
Riso – pasta	40	60	80	90
verdure di stagione	10	15	20	30
olio d'oliva extra-vergine	5	5	5	5
Parmigiano	5	5	5	5
Pasta – risotto alle erbe aromatiche				

Pasta - riso	40	60	80	90
olio d'oliva extra-vergine	5	5	5	5
Parmigiano	5	5	5	5
Basilico, erba cipollina , prezzemolo	5	5	10	15
E' un pasta bianca condita con olio e insaporita con trito di erbe aromatiche fresche; prezzemolo, erba cipollina, basilico				
Pasta alle melanzane				
Pasta	40	60	80	90
Melanzane	15	20	30	30
cipolla, aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
olio d'oliva extra-vergine	5	5	5	5
Parmigiano	5	5	5	5
Passato di pomodoro	q.b	q.b	q.b	q.b
Stufare le melanzane in teglia con poco olio extravergine , cipolla; aggiungere un po' di passata di pomodoro, aggiustare di sale. La salsa deve essere frullata a crema				
Pasta al ragù di carne				
Pasta	40	60	80	90
Carne magra-vitello	15	30	40	50
Aromi,	10	15	15	15
Passata di pomodoro	q.b.	q.b	q.b.	q.b.
olio d'oliva extra-vergine	5	5	5	5
Risotto allo zafferano				
Riso		60	80	90
cipolla		q.b.	q.b.	q.b.
aromi - zafferano		q.b.	q.b.	q.b.
olio extravergine		5	5	5
brodo vegetale		q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano		5	5	5
Procedimento: per velocizzare la preparazione si lessa il riso dopo di che si ripassa in brasiera con aggiunta di parmigiano e zafferano				
Risotto alla parmigiana- olio e parmigiano				
Riso	40	60	80	90
cipolla	5	5	10	10
Parmigiano reggiano	5	5	10	10
olio extravergine	5	5	5	5
brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Riso lessato e condito con olio e parmigiano				

Riso e piselli				
Riso	30	50	60	80
cipolla	5	5	10	20
piselli	10	10	20	20
Parmigiano reggiano	5	5	10	10
olio extravergine	5	5	5	5
brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Passato di verdure con pasta, riso, farro, orzo o crostini di pane				
verdure varie di stagione (<i>carote, zucchine, cipolla, bietola, sedano, porri ...</i>)	30	30	40	50
olio d'oliva	20	30	40	40
Parmigiano	5	5	5	5
Passato- crema di legumi con pasta – riso				
Pasta o riso	20	30	40	50
Legumi secchi (<i>fagioli, lenticchie, ceci</i>)	10	20	20- 30	30
olio d'oliva extra-vergine	5	5	5	5
pomodoro, cipolla	q-b	q.b	q.b	q.b
Brodo vegetale	80	120	150	150
NO PATATE NO LATTE NO BURRO				
Crema di pomodoro con crostini				
Crostini di pane toscano tostato	20	30	40	50
Pomodori maturi / pelati	20	30	40	40
Olio d'oliva extra-vergine	5	5	5	5
brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
aromi, cipolla, basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Patate	50	50	80	100
NO LATTE NO BURRO				
Stufare le verdure e la patata in una casseruola con aggiunta di brodo vegetale e pomodori, insaporire con aglio basilico , passare al passatutto o frullare con il mixer, aggiungere olio a crudo .				
Polenta al ragù				
Polenta	40	60	80	100
Carne per il ragù	15	30	40	40
Odori	5	10	15	15
Pomodoro	10	10	20	20

SECONDO PIATTO (base di carne)	1-3 ANNI	3-6 ANNI	6-10 ANNI	ADULTI
Carne di pollo, tacchino, vitello, manzo, vitellone, al forno	35	60	80	100
<i>Insaporire con erbe aromatiche : con aglio, salvia , rosmarino</i>				
Fettine di carne con impanatura (cotoletta) Carne di vitello / pollame maiale magro olio d'oliva extra-vergine pangrattato	35 5 q.b.	60 5 q.b.	80 5 q.b.	100 5 q.b.
Bocconcini di vitello , tacchino o pollo con limone, salvia, erbe aromatiche Carne di vitello pollame maiale magro olio d'oliva extra-vergine trito di erbe aromatiche : salvia rosmarino, erba cipollina NO UOVO - COTTO IN FORNO	35 5 q.b. q.b.	60 5 q.b. q.b.	80 5 q.b. q.b.	100 5 q.b. q.b.
Per infarinare preparare un misto con farina di mais e pane grattato oppure pane grattato e farina 00.				
Hamburger di carne carne di vitello magra o tacchino pane olio d'oliva extra-vergine	35 5 5	60 10 5	80 10 5	100 10 5
Spezzatino - bocconcini di vitello al pomodoro Carne di manzo, vitello magro ridotta a cubetti Passata di pomodoro olio d'oliva extra-vergine aromi	35 30 5 q.b.	60 30 5 q.b.	80 40 5 q.b.	100 40 5 q.b.
Straccetti di vitello , tacchino o pollo impanati e cotti al forno Carne di vitello pollame				

maiale magro	35	60	80	100
olio d'oliva extra-vergine	5	5	5	5
farina 00, pane grattato, farina di mais	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
COTTO IN FORNO				

SECONDO PIATTO (base di UOVA)	1-3 ANNI	3-6 ANNI	6-10 ANNI	ADULTI
Tortino alla ricotta				
Uovo di gallina	mezzo	1	1	2
Ricotta vaccina/ Parmigiano	5	10	20	30
Olivo extravergine	5	5	5	5
Patata	30	50	50	100
Tortino al parmigiano				
Uovo di gallina	mezzo	1	1	2
Parmigiano reggiano	10	10	25	40
Olivo extravergine	5	5	5	5
Patata	30	50	50	100
Tortino al prosciutto				
Uovo di gallina	mezzo	1	1	2
Prosciutto cotto	5	10	10	20
Parmigiano	5	10	10	20
Olivo extravergine	5	5	5	5
Patata	30	50	50	100
Tortino di patate e verdure				
Uovo di gallina	mezzo	1	1	2
Verdure	10	10	20	40
Parmigiano	5	10	10	20
Olivo extravergine	5	5	5	5
Patata	30	50	50	100
Le verdure utilizzate possono essere : fagiolini, zucchine , spinaci, carote (vedi menu)				
Frittata di solo uovo				
Uovo di gallina	mezzo	1	1	2
Olivo extravergine	5	5	5	5

Frittata con verdure				
Uovo di gallina	Mezzo	1	1	2
Verdure di stagione	10	30	30	50
Olio extravergine	5	5	5	5
Le verdure utilizzate possono essere : fagiolini, zucchine , spinaci, porri (vedi menu)				
TUTTE LE FRITTATE O TORTINI DEVONO ESSERE COTTI IN FORNO				

SECONDO PIATTO (base di PESCE)	1-3 ANNI	3-6 ANNI	6-10 ANNI	ADULTI
Pesce impanato al forno				
Filetto di platessa -merluzzo , halibut	50	80	100	120
olio d'oliva extra-vergine	5	5	5	5
pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pesce agli aromi- erbe aromatiche				
pesce	50	80	100	120
olio d'oliva extra-vergine	5	5	5	5
aromi : rosmarino salvia,	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pan grattato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Il filetto di pesce è infarinato con una impanatura fatta con pane grattato e trito di erbe aromatiche : salvia e rosmarino				
Pesce al pomodoro				
pesce	50	80	100	120
olio d'oliva extra-vergine	5	5	5	5
aromi : rosmarino salvia, aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Passata di pomodoro	20	30	30	40
Bastoncini di pesce cotti in forno	1	2	3	

FORMAGGI	1-3 ANNI	3-6 ANNI	6-10 ANNI	ADULTI
Mozzarella- Caprese	40	50	100	100
Crescenza – stracchino-ricotta	30	50	80	100
Parmigiano	30	50	80	100
Caciottina fresca - asiago	30	50	80	100

SALUMI				
Prosciutto cotto/ crudo	30	40	60	80

CONTORNI	1-3 ANNI	3-6 ANNI	6-10 ANNI	ADULTI
Verdura cotta mista	60	100	100	150
Verdura cruda mista	30	80	100	120
Verdure crude per antipasto	30	30	50	80
Verdura gratinate al forno				
Verdure miste lesse	60	80	100	150
Pane grattugiato	5	5	5	10
Olio Extravergine	5	5	5	5

Cuocere le verdure a vapore, disporle in una teglia da forno condire con olio sale , aggiungere un pizzico di pane grattugiato e far gratinare.

NO BESCIAPELLA

Patate	80	100	150	200
--------	----	-----	-----	-----

LEGUMI	1-3 ANNI	3-6 ANNI	6-10 ANNI	ADULTI
Freschi o surgelati (contorno)	20	30	30	40
Secchi per minestre	10	20	20	40

CONDIMENTO	1-3 ANNI	3-6 ANNI	6-10 ANNI	ADULTI
Olio extravergine di oliva	5	10	10 - 15	20

FRUTTA	1-3 ANNI	3-6 ANNI	6-10 ANNI	ADULTI
Frutta di stagione	80- 100	100	150	200

PANE	1-3 ANNI	3-6 ANNI	6-10 ANNI	ADULTI
Pane toscano-integrale	30	30- 40	40 - 50	60

GLI ALLERGENI presenti nel menù proposto vengono evidenziati con un numero, di seguito la legenda:

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
2. Uova e prodotti a base di uova.
3. Pesce e prodotti a base di pesce
4. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
5. Sedano e prodotti a base di sedano
6. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO² totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

ESTATE – AUTUNNO – SETTEMBRE 2020
Inizio attività Nidi d'Infanzia

SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1 31/08					
2 07/09	Pasta al pomodoro bio Frittata con cipolline fresche Insalata mista 1,5,2	Riso all'olio IGP e parmigiano reggiano Arrosto di arista magra Zucchine trifolate	Antipasto mix di verdure crude carote, sedano, cetriolo Pasta con sugo di pesce Caprese al basilico 1,3,4	Crema di ceci bio e quadrucci all'uovo Bocconcini di tacchino agli aromi Patate lesse al prezzemolo 1,2, 5	Pasta con zucchine Fettuccine di platessa al forno con spicchio di limone Insalata di pomodori 1,3
TUTTI A SCUOLA					
3 14/09	Pasta all'olio IGP e Parmigiano reggiano Straccetti di petto di pollo al forno Insalata di pomodori 1,4	Pasta ricotta e pomodoro bio Tortino di patate e zucchine Lattuga e rucola 1,4,2	Pasta al pomodoro bio Hamburger di vitellone chianino Piselli trifolati 1,5	Pasta al pesto di basilico Filetto di halibut al forno con trito di erbe aromatiche Carote julienne 1,3,4	Antipasto mix di verdure crude carote, cetriolo Minestra di verdure Pizza margherita 1,5,4
4 21/09	Farro bio al pesto di basilico Bastoncini di merluzzo al forno Insalata di pomodori 1,2,3	Antipasto mix di verdure crude carote, cetriolo Crema di pomodoro e basilico con crostini di pane tostato Fesa di tacchino al forno Fagioli all'olio 1,5	Pasta al pomodoro bio Frittata con parmigiano reggiano Lattuga e cavolo cappuccio julienne 1,5,2,4	Riso in bianco Arista al forno Spinaci bio all'olio	Pasta alle melanzane Prosciutto cotto alta qualità Insalata mista lattuga carote e mais 1,
5 28/09	Antipasto mix di verdure	Pasta all'olio bio	Minestra di verdure con riso	Pasta al pesto di basilico	Pasta alle zucchine

	crude carote, cetriolo Riso al pomodoro bio Caprese al basilico 5,4	Spezzatino di vitellone chianino Zucchine trifolate 1	Filetto di platessa impanato Patate al forno 1,5,3	Petto di pollo al forno Insalata mista di lattuga e rucola 1,4	Tortino di patate e prosciutto cotto Fagiolini olio e limone 1,2
AUTUNNO – OTTOBRE 2020					
SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1 05/10	Pasta al pesto di basilico Petto di pollo impanato al forno Insalata di finocchi 1,4	Antipasto mix di verdure crude carote ,cetriolo Minestra di verdure Pizza margherita 1,5,4	Gnocchetti al pomodoro bio* Filetto di halibut impanato Carote julienne 1,2,5,3	Riso con piselli bio Roast-beef di vitellone chianino Fagiolini bio	Pasta al pomodoro bio e ricotta Prosciutto cotto alta qualità Spinaci all'olio 1,5,4
			<i>*NIDO-INFANZIA Gnocchetti sardi al pomodoro</i>		
2 12/10	Pasta all'olio IGP e Parmigiano reggiano Fettuccine di platessa al forno con spicchio di limone Insalata di cavolo cappuccio e radicchio 1,3	Pasta al pomodoro bio Frittata Insalata mista 1,5,2	Riso all'olio olio IGP e parmigiano reggiano Arrosto di arista magra Spinaci all'olio	Antipasto mix di verdure crude carote ,cetriolo Pasta con sugo di tonno* Formaggio primo sale Fagiolini bio 1,3,4	Crema di ceci bio e quadrucci uovo Bocconcini di tacchino agli aromi Patate lesse al prezzemolo 1,2
				<i>*NIDO-INFANZIA pasta al ragù di pesce</i>	
3 19/10	Pasta al pomodoro bio Straccetti di petto di pollo al forno Bietola salata 1,4	Pasta ricotta e pomodoro bio Tortino di patate e carote Lattuga e rucola 1,4,2	Antipasto mix di verdure crude carote, finocchio Minestra di verdure Pizza margherita 1,5,4	Pasta all'olio IGP e Parmigiano reggiano Hamburger di vitellone chianino Piselli trifolati 1,5,	Gnocchetti al pesto di basilico* Filetto di halibut al forno con trito do erbe aromatiche Carote julienne 1,2,3,4
					<i>*NIDO-INFANZIA Gnocchetti sardi al pesto di basilico</i>

4 26/10	Pasta ricotta e pomodoro bio Prosciutto cotto alta qualità Insalata mista lattuga carote e mais 1,4	Farro bio al pesto di basilico Bastoncini di merluzzo al forno Insalata di finocchi julienne 1,3,2,4	Passato di verdura crostini di pane tostato Fesa di tacchino al forno Fagioli all'olio 1,5,	Antipasto mix di verdure crude: carote ,finocchio Pasta al pomodoro bio Frittata con parmigiano reggiano Lattuga 1,5,2,4	<i>Riso in bianco</i> <i>Arista al forno</i> <i>Spinaci bio all'olio</i>
------------	--	---	--	--	--

INVERNO NOVEMBRE 2020

SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1 02/11	Pasta in bianco Filetto di platessa impanata al forno Piselli bio 1,3	Gnocchetti al pomodoro bio* Roast-beef di vitellone chianino Carote julienne 1,2,5,	Riso bio e piselli bio Petto di pollo impanato al forno Fagiolini bio olio e limone 1	Polenta al ragù vitellone chianino Prosciutto cotto alta qualità Insalata di finocchi julienne 5	Antipasto mix di verdure crude carote, finocchio Minestra di verdure Pizza margherita 1,5,4
		<i>*NIDO-INFANZIA</i> <i>Gnocchetti sardi al pomodoro bio</i>			
2 09/11	Pasta al pomodoro bio Arista di suino al forno Cavolo fiore saltato 1,5	Riso bio in bianco- olio Filetto di halibut al forno Fagiolini bio 1,3	Antipasto mix verdure crude carote – finocchio Pasta con sugo di tonno* Caciottina semi stagionata Spinaci all'olio 1,3,4	Crema di ceci bio quadrucci uovo Bocconcini di tacchino agli aromi Patate al forno 1,2,5	Pasta alla pizzaiola con pomodoro bio (<i>capperi e origano</i>) Frittata Carote all'olio 1,2
			<i>*NIDO-INFANZIA pasta al ragù di pesce</i>		
3 16/11	Riso bio allo zafferano Straccetti di petto di pollo al forno Lattuga	Pasta al pomodoro bio Tortino di patate e prosciutto cotto Insalata di finocchi julienne 1,5,2	Pasta al pesto invernale Roast-beef di vitellone chianino Bis di verdure al forno fagiolini e ciuffetti di cavolfiore lessi 1,4	Pasta ricotta e pomodoro bio Filetto di halibut impanato Carote julienne 1,4,3	Antipasto mix verdure crude carote – finocchio Minestra di verdure Pizza margherita 1,5,4
4					

23/11	Pasta al ragù di pesce Prosciutto cotto alta qualità Finocchi e carote julienne 1,3	Crema di fagioli bio con riso Petto di pollo alla salvia Insalata mista 1,5	Pasta alla mediterranea con pomodoro bio (<i>origano</i>) Frittata Fagiolini bio all'olio 1,2	Antipasto mix verdure crude carote – finocchio Riso bio in bianco Arista al forno Finocchi gratinati 1	Pasta al pomodoro bio Filetto di halibut al forno Carote bollite 1,5,3
5 30/11	Riso con zucca Petto di tacchino al forno Bietola lessa olio e limone	Antipasto mix verdure crude carote – finocchio Pasta all'olio Spezzatino di vitellone chianino Carote all'olio 1	Minestra di verdura con riso Filetto di platessa impanato con e trito di erbe aromatiche Patate lesse al prezzemolo 1,5,3	Pasta al pomodoro bio Frittata Lattuga 1,5,2	Pasta al ragù vitellone chianino Pecorino semi stagionato Fagiolini bio 1,5,4

INVERNO DICEMBRE 2020 VACANZE NATALE DAL 24/12/2020 AL 06/01/2021					
SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1 7/12	Pasta aglio e olio Bastoncini di merluzzo al forno Piselli bio 1,3,2	IMMACOLATA CONCEZIONE	Gnocchetti al pomodoro bio* Roast-beef di vitellone chianino Cavolo cappuccio julienne 1,2,5	Antipasto mix verdure crude carote – finocchio Minestra di verdure Pizza margherita 1,5,4	Polenta al ragù vitellone chianino Prosciutto cotto alta qualità Insalata di finocchi julienne 5
			<i>*NIDO-INFANZIA Gnocchetti sardi al pomodoro</i>		
2 14/12	Pasta alla pizzaiola con pomodoro bio (<i>capperi e origano</i>) Frittata Carote all'olio 1,2	Antipasto mix verdure crude carote – finocchio Pasta al pomodoro bio Arista di suino al forno Cavolofiore saltato 1,5	Riso bio all'olio bio Filetto di halibut al forno Fagiolini bio 1,2,3	Pasta con sugo di tonno* Formaggio primo sale Spinaci all'olio 1,3,4	Crema di ceci bio quadrucci uovo Bocconcini di tacchino agli aromi Patate al forno 1,2,5
				<i>*NIDO-INFANZIA pasta al ragù</i>	

				<i>di pesce</i>	
3 21/12	<i>Pasta al pesto invernale Roast-beef di vitellone chianino Insalata di finocchi julienne 1,4</i>	<i>Riso bio allo zafferano Straccetti di petto di pollo al forno Lattuga 1</i>	<i>Pasta al pomodoro bio Tortino di patate e prosciutto cotto Bis di verdure al forno fagiolini e ciuffetti di cavolfiore lessi 1,5,2</i>	INIZIO VACANZE NATALIZIE	SANTO NATALE
4 28/12	VACANZE NATALIZIE	VACANZE NATALIZIE	VACANZE NATALIZIE	VACANZE NATALIZIE	VACANZE NATALIZIE
5 04/01	VACANZE NATALIZIE	VACANZE NATALIZIE	VACANZE NATALIZIE	Minestra di verdura con riso Filetto di platessa impanato Patate lesse al prezzemolo 1,5,3	Pasta al pomodoro bio Frittata Lattuga 1,5,2
INVERNO GENNAIO – FEBBRAIO 2021					
SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1 11/01	Polenta al ragù vitellone chianino Prosciutto cotto alta qualità Insalata di finocchi julienne 5	Antipasto mix verdure crude carote – finocchio Minestra di verdure Pizza margherita 1,5,4	Pasta aglio e olio Bastoncini di merluzzo al forno Piselli bio 1,3,2	Gnocchetti al pomodoro bio* Roast-beef di vitellone chianino Spinaci all'olio 1,2,5	Riso bio e piselli bio Petto di pollo impanato al forno Fagiolini bio olio e limone 1
				<i>*NIDO-INFANZIA Gnocchetti sardi al pomodoro</i>	
2 18/01	Pasta al pomodoro bio Bocconcini di tacchino agli aromi Patate al forno 1,2,5	Pasta alla pizzaiola con pomodoro bio (<i>capperi e origano</i>) Frittata Carote all'olio 1,2	Crema di ceci bio quadrucci uovo Arista di suino al forno Insalata 1,5	Riso bio in bianco Filetto di halibut al forno Fagiolini bio 1,3	Antipasto mix verdure crude carote – finocchio Pasta con sugo di tonno* Pecorino semi stagionato Spinaci all'olio 1,3,4
					<i>*NIDO-INFANZIA pasta al ragù di pesce</i>

2 22/02	SANTA MARGHERITA PATRONA DI CORTONA	Crema di ceci bio quadrucci uovo Bocconcini di tacchino agli aromi Patate al forno 1,2,5	Pasta alla pizzaiola con pomodoro bio (<i>capperi e origano</i>) Frittata Carote all'olio 1,2	Pasta al pomodoro bio Arista di suino al forno Cavolo fiore saltato 1,5,	Riso bio in bianco Filetto di halibut al forno Fagiolini bio 1,3
3 01/03	Pasta al pesto invernale Roast-beef di vitellone chianino Insalata di finocchi julienne 1,4	Pasta ricotta e pomodoro bio Filetto di halibut impanati e cotti al forno Carote julienne 1,4,3	Riso bio allo zafferano Straccetti di petto di pollo al forno Lattuga 1	Antipasto mix verdure crude carote – finocchio Minestra di verdure Pizza margherita 1,5,4	Pasta al pomodoro bio Tortino di patate e formaggio Cavolo cappuccio julienne 1,5,2,4
4 08/03	Pasta alla mediterranea con pomodoro bio (<i>origano</i>) Frittata di zucchine Fagiolini bio all'olio 1,5,2	Antipasto mix verdure crude carote – finocchio Riso bio con olio IGP e Parmigiano reggiano Arista al forno Spinaci bio all'olio	Pasta al pomodoro bio Fesa di tacchino al forno Carote bollite 1,5	Pasta al tonno* Prosciutto cotto alta qualità Finocchi gratinati 1,3	Crema di fagioli bio con riso Bastoncini di merluzzo al forno Insalata mista 1,5,2,3
				<i>*NIDO-INFANZIA pasta al ragù di pesce</i>	
5 15/03	Minestra di verdura con riso Filetto di platessa al forno con spicchio di limone Patate lesse al prezzemolo 1,5,3	Pasta in bianco Spezzatino di vitellone chianino Carote all'olio	Pasta al ragù vitellone chianino Caciottina semi stagionata Fagiolini bio 1,4,5	Antipasto mix verdure crude carote – finocchio Riso con zucca Petto di tacchino al forno Bietola lessa olio e limone	Pasta al pomodoro bio Frittata Lattuga 1,5,2
INVERNO MARZO- APRILE 2021 VACANZE PASQUA DAL 01/04 AL 06/04					
SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI

1 22/03	Gnocchetti al pomodoro bio* Roast-beef di vitellone chianino Carote julienne 1,2,5	Riso bio e piselli bio Petto di pollo impanato al forno Fagiolini bio olio e limone	Polenta al ragù vitellone chianino Prosciutto cotto alta qualità Insalata di finocchi julienne 5	Antipasto mix verdure crude carote – finocchio Minestra di verdure Pizza margherita 1,5,4	Pasta aglio e olio Bastoncini di merluzzo al forno Piselli bio 1,2,3
	<i>*NIDO-INFANZIA Gnocchetti sardi al pomodoro bio</i>				
2 29/03	Riso al pomodoro bio Arista di suino al forno Cavolo fiore saltato 5	Antipasto mix verdure crude carote – finocchio Pasta con sugo di tonno* Formaggio primo sale Spinaci all'olio 1,3,4	Crema di ceci bio quadrucci uovo Bocconcini di tacchino agli aromi Patate al forno 1,2, 5	INIZIO VACANZE PASQUALI	VACANZE PASQUALI
		<i>*NIDO-INFANZIA pasta al ragù di pesce</i>			
3 05/04	VACANZE PASQUALI	VACANZE PASQUALI	Pasta ricotta e pomodoro bio Filetto di halibut al forno Carote julienne 1,5,4, 3	<i>Antipasto mix verdure crude carote – finocchio Minestra di verdure Pizza margherita 1,5,4</i>	<i>Riso bio allo zafferano Straccetti di petto di pollo al forno Lattuga</i>
4 12/04	Passato di verdura con riso Petto di pollo alla salvia Insalata mista 1,5	Pasta alla mediterranea con pomodoro bio (origano) Frittata Fagiolini bio all'olio 1,5,2	Antipasto mix verdure crude carote – finocchio Riso bio con olio IGP e Parmigiano reggiano Arista al forno Spinaci bio all'olio	Pasta al pomodoro bio Filetto di merluzzo impanato e cotto al forno Carote bollite 1,5,3	Pasta al tonno* Prosciutto cotto alta qualità Ciuffetti di cavolfiore e carote al forno 1,3
					<i>*NIDO-INFANZIA pasta la ragù di pesce</i>

5 19/04	Pasta in bianco Spezzatino di vitellone chianino Carote all'olio 1	Minestra di verdura con riso Frittata al parmigiano Patate lesse al prezzemolo 1,5,2,4	Pasta al pomodoro bio Filetto di platessa impanata e cotta al forno Lattuga 1,5,3	Pasta al ragù Mozzarella Fagiolini bio 1,5,4	Antipasto mix verdure crude carote – finocchio Riso con zucca Petto di tacchino al forno Bietola lessa olio e limone
------------	--	---	---	---	--

PRIMAVERA APRILE - MAGGIO 2021

SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1 26/04	Riso con piselli bio Roast-beef di vitellone chianino Fagiolini bio	Gnocchetti al pomodoro bio* Filetto di halibut impanato Carote julienne 1,2,5,3	Pasta al pesto di basilico Petto di pollo impanato al forno Insalata di pomodori 1,4	Pasta al pomodoro bio e ricotta Prosciutto cotto alta qualità Fagiolini e carote al forno 1,4	<i>Antipasto mix di verdure crude carote sedano, cetriolo Minestra di verdure Pizza margherita 1,5,4</i>
		<i>*NIDO-INFANZIA Gnocchetti sardi al pomodoro bio</i>			
2 03/05	Antipasto mix di verdure crude carote, finocchio Pasta al pomodoro bio Frittata con cipolline fresche Insalata mista 1,5,2	Riso all'olio e prezzemolo Arrostito di arista magra Zucchine trifolate	Pasta con sugo di tonno* Caprese al basilico 1,3,4	Crema di ceci bio e quadrucci uovo Bocconcini di tacchino agli aromi Patate al prezzemolo 1,5,2	Pasta con zucchine Fettuccine di platessa al forno con spicchio di limone Insalata di pomodori 1,3
			<i>*NIDO-INFANZIA pasta al ragù di pesce</i>		

3 10/05	Pasta all'olio IGP e Parmigiano reggiano Straccetti di petto di pollo al forno Insalata di pomodori 1,4	Pasta ricotta e pomodoro bio Tortino di patate e fagiolini Lattuga e rucola 1,4,2	Pasta al pomodoro bio Hamburger di vitellone chianino Piselli trifolati 1,5	Gnocchetti al pesto di basilico* Filetto di halibut al forno con trito di erbe aromatiche Carote julienne 1,2,4,3	Antipasto mix di verdure crude carote, finocchio Minestra di verdure Pizza margherita 1,5,4
				<i>*NIDO -INFANZIA Gnocchetti sardi al pesto di basilico</i>	
4 17/05	Farro bio al pesto di basilico Bastoncini di merluzzo al forno Insalata di pomodori 1,4,3	Antipasto mix di verdure crude carote, cetriolo Crema di pomodoro e basilico con crostini di pane tostato Fesa di tacchino al forno Fagioli all'olio 1	Pasta al pomodoro bio Frittata con parmigiano reggiano Lattuga e cavolo cappuccio julienne 1,5,2,4	Riso in bianco Arista al forno Spinaci bio all'olio	Pasta alle melanzane Prosciutto cotto alta qualità Insalata mista lattuga carote e mais 1,
5 24/05	Antipasto mix di verdure crude carote, cetriolo Riso al pomodoro bio Caprese al basilico 5,4	Pasta all'olio bio Spezzatino di vitellone chianino Zucchine trifolate 1	Minestra di verdure con riso Filetto di platessa impanato Patate al forno 1,5,3	Pasta al pesto di basilico Petto di pollo al forno Insalata mista di lattuga e rucola 1,4	Pasta alle zucchine Tortino di patate e prosciutto cotto Fagiolini olio e limone 1,2

PRIMAVERA GIUGNO 2020

SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1 31/05	Pasta al pomodoro bio e ricotta Prosciutto cotto alta qualità Spinaci all'olio 1,4	Gnocchetti al pomodoro bio Filetto di halibut impanato Carote julienne 1,2,5,3	Pasta al pesto di basilico Petto di pollo impanato al forno Insalata di pomodori 1,4	Riso con piselli bio Roast-beef di vitellone chianino Fagiolini bio	Antipasto mix di verdure crude carote, cetriolo Minestra di verdure Pizza margherita 1,5,4

		<i>*NIDO -INFANZIA Gnocchetti sardi al pomodoro bio</i>			
2 07/06	Pasta con zucchini Fettuccine di platessa al forno con spicchio di limone Insalata di pomodori 1,3	Pasta al pomodoro bio Frittata di zucchini Insalata mista 1,5,2	Riso all'olio olio IGP e parmigiano reggiano Arrosto di arista magra Zucchine trifolate	Antipasto mix di verdure crude carote, cetriolo Pasta con sugo di tonno* Caprese al basilico 1,3,4	Crema di ceci bio e quadrucci uovo Bocconcini di tacchino agli aromi Patate lesse al prezzemolo 1,2
				<i>*NIDO-INFANZIA pasta al ragù di pesce</i>	
3 14/06	Gnocchetti sardi al pesto di basilico Ricotta vaccina Carote julienne 1,4	Pasta all'olio IGP e Parmigiano reggiano Straccetti di petto di pollo al forno Insalata di pomodori 1,4	Pasta ricotta e pomodoro bio Tortino di patate e zucchini Lattuga e rucola 1,4,2	Pasta al pomodoro bio Filetto di halibut impanato e cotto al forno Piselli trifolati 1,5,3	Antipasto mix di verdure crude carote, cetriolo Minestra di verdure Pizza margherita 1,5,4
4 21/06	Pasta alle melanzane Prosciutto cotto alta qualità Insalata mista lattuga carote e mais 1,	Farro bio al pesto di basilico Bastoncini di merluzzo al forno Insalata di pomodori 1,4,3	Antipasto mix di verdure crude carote, cetriolo Crema di pomodoro e basilico con crostini di pane tostato Fesa di tacchino al forno Fagioli all'olio 1	Pasta al pomodoro bio Frittata con parmigiano reggiano Lattuga e cavolo cappuccio julienne 1,5,2,4	Riso in bianco Arista al forno Spinaci bio all'olio
5 28/06	Pasta al pesto Petto di pollo al forno Insalata mista di lattuga e rucola 1,4,	Antipasto mix di verdure crude carote, cetriolo Riso al pomodoro bio Caprese al basilico 5,4	Pasta all'olio bio Spezzatino di vitellone chianino Zucchine trifolate 1	Minestra di verdure con riso Filetto di platessa impanato Patate al forno 1,5,3	Pasta alle zucchini Tortino di patate e formaggio Fagiolini olio e limone 1,2,4

**ESTATE LUGLIO 2021
SOLO NIDI D'INFANZIA**

SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1 05/07	Pasta al pomodoro bio e ricotta Prosciutto cotto alta qualità Zucchine trifolate 1,4	Antipasto mix di verdure crude carote, cetriolo Passato di verdura Pizza margherita 1,5,4	Pasta al pomodoro bio Filetto di halibut impanato Carote julienne 1,5,3	Pasta al pesto di basilico Petto di pollo impanato al forno Insalata di pomodori 1,4	Riso con piselli bio Roast-beef di vitellone chianino Fagiolini bio
2 12/07	Passato di verdura con riso Bocconcini di tacchino agli aromi Patate al prezzemolo 1,2,5	Pasta con zucchine Fettuccine di platessa al forno con spicchio di limone Insalata di pomodori 1,3	Pasta al pomodoro bio Frittata di zucchine Lattuga 1,5,2	Riso all'olio olio IGP e parmigiano reggiano Arrosto di arista magra Piselli	Antipasto mix di verdure crude carote, cetriolo Pasta con sugo di pesce Caprese al basilico 1,3,4
3 19/07	Farro al pesto di basilico Filetto di halibut al forno con trito do erbe aromatiche Carote julienne 1,4,3	Antipasto mix di verdure crude carote, cetriolo Minestra di verdure Pizza margherita 1,5,4	Pasta all'olio IGP e Parmigiano reggiano Straccetti di petto di pollo al forno Insalata di pomodori 1,4	Pasta ricotta e pomodoro bio Prosciutto cotto di alta qualità Lattuga e rucola 1,4	Pasta al pomodoro bio e basilico Hamburger di vitellone chianino Piselli trifolati 1
4 26/07	Riso alle zucchine Arista al forno Spinaci bio all'olio	Pasta alle melanzane Ricotta vaccina Insalata mista lattuga carote 1,4	Farro bio al pesto di basilico Bastoncini di merluzzo al forno Insalata di pomodori 1,4,3	Antipasto mix di verdure crude carote, cetriolo Crema di pomodoro e basilico con crostini di pane tostato Fesa di tacchino al forno Fagioli all'olio 1	Pasta al pomodoro bio Frittata di zucchine Lattuga e cavolo cappuccio julienne 1,5,2