

COMUNICAZIONE SERVIZIO MENSA

Con la presente si ribadisce che le variazioni al menù saranno servite solo in caso di:

- diete speciali, a seguito di richieste documentate da certificazione sanitaria in data non anteriore a 30 giorni
- richieste personalizzate, formulate dai genitori con un anticipo di almeno tre giorni, per particolari esigenze oggettive (es. difficoltà nel deglutire)
- diete legate a particolari convinzioni religiose o culturali: i genitori potranno richiedere per i propri figli diete che rispettino le convinzioni religiose o culturali del nucleo familiare.
- Non saranno prese in considerazione certificazioni mediche che non indichino in modo dettagliato la dieta prescritta, nonché gli ingredienti da utilizzare o da evitare nella preparazione della stessa.
- Non saranno prese in considerazione richieste comunicate il giorno della somministrazione per esigenze di gusto personale (esempio: il prosciutto al posto del latticino deve essere motivato per iscritto da medico o nutrizionista).

REFEZIONE SCOLASTICA DI GRAVINA IN PUGLIA MENU' ANNO SCOLASTICO 2015-2016

Giorno / settimana	1° Settimana	2° Settimana	3° settimana	4° Settimana
Lunedì	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto di zucca / zucchini • Bastoncini di merluzzo • Patate al forno • Pane • Frutta fresca / yogurt / succo 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta e patate • Prosciutto cotto • Insalata verde • Pane • Frutta fresca / yogurt / succo 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta e piselli • Frittata di formaggio e prosciutto cotto • Zucchini • Pane • Frutta fresca / yogurt / succo 	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto agli spinaci • Tonno • Pomodori conditi • Pane • Frutta fresca / yogurt / succo
Martedì	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta al pomodoro • Arrosto di vitello • Spinaci al vapore • Pane • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta col tonno • Cotoletta di suino • Patate al forno • Pane • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta in salsa mediterranea (pomodoro, olive, melanzane) • Cotoletta di pollo • Patate al forno • Pane • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Lasagne al ragù • Fior di latte: ciliegi • Carote • Pane • Frutta fresca di stagione
Mercoledì	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta e lenticchie • Fior di latte: ciliegi • Insalata o pomodori conditi • Pane • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta e fagioli • Scamorza • Pomodori • Pane • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Riso con passato di verdure di stagione • Bastoncini di merluzzo • Carote • Pane • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta con minestrone • Bocconcini di petto di pollo impanati • Patate • Pane • Frutta fresca di stagione
Giovedì	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta alla bolognese • Fettina di Petto di pollo al forno • Carote al vapore • Pane • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta al pomodoro • Arrosto di tacchino • Spinaci al vapore • Pane • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta al forno • Spezzatino di vitello • Spinaci • Pane • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta al pomodoro • Polpette di vitello • Verdure cotte • Pane • Frutta fresca di stagione
Venerdì	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta con verdure di stagione (broccoli, rape, bietta) • Frittata di verdure • Patate lesse • Pane • Frutta fresca / yogurt / succo 	<ul style="list-style-type: none"> • Riso con passato di minestrone • Filetto di platessa impanata • Carote lesse • Pane • Frutta fresca / yogurt / succo 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta e lenticchie • Ricotta • Insalata • Pane • Frutta fresca / yogurt / succo 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta e ceci • Prosciutto cotto • Insalata verde • Pane • Frutta fresca / yogurt / succo

N.B.: UN GIORNO PER SETTIMANA POTRA' ESSERE SOMMINISTRATO, COME VARIANTE ALLA FRUTTA: YOGURT, O SUCCO, O DESSERT