



Comune di Monteroni d'Arbia

NUOVO MENÙ



Arbia Servizi srl,
Viale Sardegna, 145/F
53014 Monteroni d'Arbia
Siena Italy
arbiaservizi@pec.it

camst:
group



INTRODUZIONE

La scelta del **nuovo menù** è la conseguenza di alcune considerazioni condivise con i componenti della commissione mensa:

- educazione alimentare fin dai primi anni di vita
- valorizzazione delle eccellenze del territorio
- riduzione degli sprechi
- introduzione e rispetto dei CAM criteri minimi ambientali definiti dal Ministero dell'Ambiente

In questo nuovo menu ancora **in sperimentazione** sono stati inseriti alcuni nuovi piatti, alcuni "testati" e valutati dalla Commissione Mensa

Al fine di verificare anche un apprezzamento da parte dei ragazzi che frequentano la scuola primaria sono state individuate delle **giornate test** durante le quali verrà svolto un controllo ed una rilevazione diretta sul numero dei piatti che sono stati *totalmente, parzialmente o per nulla* mangiati.



Si articola in:

Menù autunno-inverno

da **Ottobre** a fine **Aprile** articolato su n° 4 settimane

Menù primavera-estate

Da **Maggio** a fine **Luglio-Settembre** articolato su n° 4 settimane

Il menù proposto si caratterizza per **la ricerca della qualità** e per il **rispetto ai sapori** e delle **tradizioni del territorio**, con l'utilizzo di prodotti a **Km0**.

Si ispira al modello della **dieta mediterranea**, per cui viene valorizzato il consumo di **cereali, verdure, frutta, legumi, pesce e olio extravergine di oliva**.

E' incentivato l'uso di verdura proposta non solo come contorno ma anche come ingrediente base di primi e secondi piatti. La maggior parte dei prodotti utilizzati sono provenienti da **coltivazioni e allevamenti biologici**, locali, filiera corta.

Il menù è rivolto a:

Bambini dai 3 ai 6 anni—Scuola dell'Infanzia

Bambini dai 6 ai 10-11 anni—Scuola Primaria



COME LEGGERE IL MENÙ

Il nuovo menù sarà accompagnato da una nuova veste grafica che consenta di individuare al meglio le caratteristiche dei prodotti utilizzati. Nello specifico, i simboli usati sono i seguenti:

Caratteristiche materie prime



Il prodotto potrebbe essere surgelato o congelato



Prodotto BIO: frutta, verdura, legumi, cereali (50% BIO), latticini, uova (100% BIO)



Prodotti Filiera Corta Toscana: pane, pasta, olio, carne di bovino



Prodotti Pesca Sostenibile Certificata: filetti di merluzzo, filetti di platessa



Due volte all'anno, a fine ciclo delle 4 settimane, sia per il menù invernale sia per quello estivo saranno riempite a cura delle insegnanti delle schede per valutare la quantità dello spreco alimentare.

PROGETTO SOSTENIBILMENSE

Il Progetto Sostenibilmense, è un percorso di accompagnamento promosso dall'Associazione Foodinsider con il supporto della Fondazione Monte dei Paschi e Anci Toscana. Il Comune di Monteroni d'Arbia ha aderito al progetto e insieme alla Commissione Mensa ha recepito i suggerimenti e contenuti proposti dagli esperti, tra cui il Dr. Leoni specialista in scienze dell'alimentazione, in alleanza con Arbia Servizi e Camst, con l'obiettivo principale di sensibilizzare ed educare tutti i soggetti che ruotano intorno alla mensa scolastica, dagli insegnanti, alle famiglie fino alle istituzioni, per condividere e promuovere abitudini alimentari sane e sostenibili.

Le finalità:

- educare al gusto del buono
- fornire un alimento sano equilibrato ed in linea con i bisogni dei bambini, limitando gli eccessi di nutrienti e calorie
- stimolare l'appetito per il pranzo
- ridurre gli scarti

MENÙ INVERNALE ARTICOLATO SU 4 SETTIMANE

LUNEDI

Passato di verdure con riso
Pollo al forno
Patate al forno 
Frutta di stagione

MARTEDI

Risotto alla zucca gialla 
Polpettone di carne 
Fagiolini  all'olio
Frutta di stagione

MERCOLEDI

Gnocchetti sardi al pesto invernale
Tortino di patate e caciotta 
Insalata di finocchi
Frutta di stagione

GIOVEDI

Pasta  al pomodoro
Filetti di platessa dorati  
Zucchine saltate
Frutta di stagione

VENERDI

Pasta  alla crema di parmigiano 
Uova sode con salsa Bugs Bunny
Spinaci/bietole all'olio 
Frutta di stagione

LUNEDI

Pasta  in salsa rosa
Frittata con uova  al parmigiano
Cavolfiore gratinato
Frutta di stagione

MARTEDI

Pasta  al ragù rosso di lenticchie
Bocconcini di pollo al gratin
Fagiolini  al tegame
Frutta di stagione

MERCOLEDI

Riso all'olio
Polpette di vitello in tegame 
Verdure miste all'olio 
Torta paradiso

GIOVEDI

Vellutata di zucca  con crostini integrali
Pizza margherita (con mozzarella fiordilatte  e pomodoro)
Frutta di stagione

VENERDI

Crema di patate  con orzo
Filetti di platessa  
impanati al forno
Insalata di verdure miste
Frutta di stagione

LUNEDI

Pasta  e fagioli o ceci
Mozzarella 
Pomodori
Frutta di stagione

MARTEDI

Bastoncini di carote 
Timballo di pasta o lasagne al ragù 
Yogurt 

MERCOLEDI

Vellutata di Shrek (piselli) 
Fesa di tacchino al forno
Purè di patate 
Frutta di stagione

GIOVEDI

Pasta  al pomodoro
Polpette di merluzzo al gratin  
Insalata di verdure miste 
Frutta di stagione

VENERDI

Riso allo zafferano
Tortino salato (ricotta  e spinaci)
Frutta di stagione

LUNEDI

Tortellini al pomodoro
Frittata con uova  di zucchine al forno
Frutta di stagione

MARTEDI

Passato di verdure con farro 
Spezzatino con patate 
Frutta di stagione

MERCOLEDI

Pizza margherita (con mozzarella fiordilatte  e pomodoro)
Prosciutto cotto
Carote filangé
Frutta di stagione

GIOVEDI

Pasta  agli aromi
Filetti di merluzzo dorati  
Piselli alla fiorentina 
Frutta di stagione

VENERDI

Pasta integrale  al pomodoro
Robiola/stracchino
Zucchine all'olio
Frutta di stagione



Merende

Lunedì: ciaccino
Martedì: latte e biscotti
Mercoledì: yogurt
Giovedì: pane e olio 
Venerdì: banana



Il prodotto potrebbe essere surgelato o congelato



Prodotto BIO: frutta, verdura, legumi, cereali (50% BIO), latticini, uova (100% BIO)



Prodotti Filiera Corta Toscana: pane, pasta, olio, carne di bovino



Prodotti Pesca Sostenibile Certificata: filetti di merluzzo, filetti di platessa

MENÙ ESTIVO ARTICOLATO SU 4 SETTIMANE

LUNEDI

Insalata di verdure miste  con grana 
 Pizza margherita (con mozzarella fiordilatte  e pomodoro)
 Frutta di stagione

MARTEDI

Pasta  all'olio
 Filetti di merluzzo  
 impanati al forno
 Fagiolini in tegame 
 Frutta di stagione

MERCOLEDI

Pasta  al pesto
 Polpette di vitellone 
 Insalata multicolore 
 Frutta di stagione

GIOVEDI

Tortellini al pomodoro
 Insalata di legumi con salse
 Frutta di stagione

VENERDI

Insalata di riso
 Frittata con uova  e parmigiano
 Bastoncini di carote 
 Frutta di stagione

LUNEDI

Risotto con zucchine
 Prosciutto crudo e melone
 Pomodori

MARTEDI

Pasta fredda 
 Arista di maiale al forno
 Fagioli lessati all'olio
 Frutta di stagione

MERCOLEDI

Pasta  al pesto di patate e fagiolini
 Filetti di platessa dorati  
 Pomodori
 Gelato cacao magro-crema fiordilatte

GIOVEDI

Entrée di insalatina fresca 
 Pasta  al ragù finto
 Uova sode con salsa verde
 Frutta di stagione

VENERDI

Gnocchetti sardi all'olio e parmigiano
 Caprese di mozzarella  e pomodori
 Frutta di stagione

LUNEDI

Risotto allo zafferano
 Frittata primavera con uova 
 Zucchine in tegame
 Frutta di stagione

MARTEDI

Passato di legumi con orzo
 Roast-beef  all'olio
 Carote baby prezzemolate
 Frutta di stagione

MERCOLEDI

Cruditè di verdure
 Pasta al ragù 
 Formaggio spalmabile
 Frutta di stagione

GIOVEDI

Insalata di riso
 Bocconcini di pollo dorati
 Fagiolini  all'olio
 Frutta di stagione

VENERDI

Pasta  al pesto
 Filetto di merluzzo   agli aromi
 Insalata mista
 Yogurt

LUNEDI

Insalata di lattuga
 Pasta  al pomodoro fresco
 Prosciutto crudo toscano/capocollo toscano e pecorino senese
 Frutta di stagione (melone se di stagione)

MARTEDI

Pasta  agli aromi
 Tacchino al forno
 Piselli  alla fiorentina
 Frutta di stagione

MERCOLEDI

Pasta  alla crema di zucchine
 Caprese di mozzarella  e pomodori
 Frutta di stagione

GIOVEDI

Pasta integrale  al tonno
 Filetti di platessa al gratin  
 Fagiolini  lessati all'olio
 Gelato cacao e crema

VENERDI

Riso al pomodoro e basilico
 Rotolo di frittata
 Carote filangé
 Frutta di stagione



Merende

Lunedì: ciaccino

Martedì: latte e biscotti

Mercoledì: yogurt

Giovedì: pane e olio 

Venerdì: banana



Il prodotto potrebbe essere surgelato o congelato



Prodotto BIO: frutta, verdura, legumi, cereali (50% BIO), latticini, uova (100% BIO)



Prodotti Filiera Corta Toscana: pane, pasta, olio, carne di bovino



Prodotti Pesca Sostenibile Certificata: filetti di merluzzo, filetti di platessa

