



Comune di Montaione  
Provincia di Firenze

## **REFEZIONE SCOLASTICA 2009/10 - Scuola dell'Infanzia e Scuola Primaria**

Nel presentare agli utenti del Servizio *Refezione Scolastica*  
il **MENU** per l'anno scolastico 2009/10  
vogliamo fornire alcune informazioni e precisazioni a riguardo:

- Questa nuova e aggiornata proposta alimentare rappresenta l'ultimo passo del percorso di unificazione delle cucine portato avanti dall'Amministrazione Comunale con lo scopo di ottimizzare la gestione del servizio di produzione pasti, garantirne la migliore qualità e arricchirne l'offerta.
- Con la collaborazione del personale sanitario della Azienda USL 11 abbiamo lavorato per produrre non tanto un menù unico valido per i bambini della refezione scolastica e per gli ospiti di "Villa Serena", ma una proposta alimentare complessiva integrata del servizio, coordinata ma differenziata secondo le diverse tipologie di utenza, che necessitano chiaramente di attenzioni particolari e differenziate.
- I bambini che frequentano le scuole di Montaione troveranno, quindi, come sempre un menù specificamente loro destinato e articolato in quattro settimane secondo varianti stagionali; un menù rinnovato rispetto agli anni scorsi e ispirato a principi di corretta nutrizione e uso bilanciato degli alimenti.
- La novità di maggior rilievo risiede nel fatto che le pietanze del giorno saranno frequentemente arricchite dalla proposta di piatti diversi, già in uso presso la refezione di "Villa Serena", per lo più legati alla tradizione culinaria del nostro territorio o riconducibili ad altre gastronomie regionali. Queste pietanze, elencate a titolo esemplificativo di seguito alle tabelle dei menù settimanali, saranno servite in forma di assaggio, e saranno perciò integrative e non sostitutive della pietanza principale.  
Siamo certi che non sfuggirà il significato dell'iniziativa, a cui l'Amministrazione attribuisce grande importanza. Lo scopo è infatti non solo quello di proporre delle alternative, ma soprattutto di offrire l'occasione di scoprire sapori tradizionali forse poco conosciuti dalle nuove generazioni, portandole così a familiarizzare con piatti e usanze gastronomiche tradizionali che fanno parte del nostro patrimonio di cultura alimentare.

Si è inteso, così, valorizzare ulteriormente il pasto a scuola come momento di educazione alimentare, nel quale si apprendono sane abitudini e si cresce maturando consapevolezza in relazione al cibo e al rapporto con esso. Ci auguriamo che le scelte fatte siano condivise e sostenute dai cittadini destinatari del servizio: bambini, famiglie, insegnanti; insieme a loro vorremmo lavorare costantemente per contribuire a formare corrette abitudini e stili di vita più sani per i nostri ragazzi.

Montaione, 28 agosto 2009

Per informazioni

**Ufficio Scuola**

**Via Marconi - 50050 MONTAIONE, Tel. 0571-699252 267 265, Fax 0571-698461**

**e-mail: [istruzione@comune.montaione.fi.it](mailto:istruzione@comune.montaione.fi.it)**



**MENÙ ESTIVO (concordato con Azienda USL 11)**  
**settembre, ottobre, aprile, maggio, giugno**

**1° SETTIMANA**

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI	GIOVEDI'	VENERDI'
MINISTRONE DI PASTA	INSALATA DI PASTA	RISOTTO ALLA CREMA DI CARCIOFI	PASTA AL PESTO	PASTA AL POMODORO
CAPRESE	TACCHINO AL FORNO	ARISTA	POLLO ARROSTO	SOGLIOLA FRITTA
	POMODORI	FAGIOLINI LESSI O AL POMODORO	INSALATA MISTA	SPINACI SALTATI

**2° SETTIMANA**

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI	GIOVEDI'	VENERDI'
PIZZA	PASTA ALL'OLIO	PASTA E CECI	PASTA AL PESCE	RISOTTO CON ZUCCHINI
PROSC. CRUDO / COTTO	ARROSTO DI VITELLA O MANZO	SCALOPPINE DI TACCHINO AL LIMONE O VINO BIANCO	SVIZZERA	FILETTO DI CERNIA
INSALATA	BIETOLA SALTATA O AL POMODORO	ZUCCHINE IN UMIDO	POMODORI	CAROTE TRIFOLATE

**3° SETTIMANA**

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI	GIOVEDI'	VENERDI'
PASSATO DI FAGIOLI CON CROSTINO DI PANE	PASTA AL RAGU'	PIZZA	PASTA AL PESTO	PASTA AL POMODORO
ARISTA	PETTO DI POLLO ALLA MUGNAIA	PROSC. CRUDO / COTTO	UOVO SODO	MERLUZZO AL LIMONE
PATATE FRITTE	POMODORI	INSALATA	SPINACI LESSI	PATATE ARROSTO

**4° SETTIMANA**

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI	GIOVEDI'	VENERDI'
GNOCCHETTI SARDI AL PECORINO	PASTA ALL'OLIO	LASAGNE AL POMODORO	RISOTTO CON VERDURE	MINISTRONE DI VERDURE E PASTA
TACCHINO ALLA PIASTRA	ARROSTO DI MANZO	PROSCIUTTO CRUDO E MELONE	POLLO ARROSTO	PALOMBO AL FORNO
BIETOLA AL POMODORO O SALTATA	INSALATA		INSALATA MISTA	FAGIOLI LESSI

**NOTE:**

La frutta non viene servita a fine pranzo ma durante l'intervallo di metà mattina, alternata a succhi di frutta e yogurt.  
Merenda per scuola dell'infanzia: frutta fresca di stagione anche in macedonia, yogurt alla frutta, latte e biscotti, pane e marmellata, pane olio e sale, schiacciata non ripiena, gelato nei mesi estivi (alternati)

**Pietanze tradizionali (integrative)**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Panzanella</li> <li>• Pappa al pomodoro</li> <li>• Lesso rifatto con le cipolle</li> <li>• Pasta alla marinara</li> <li>• Melanzane in umido</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Baccalà alla livornese</li> <li>• Peperonata</li> <li>• Saltimbocca alla romana</li> <li>• Pasta all'amatriciana</li> <li>• Trippa</li> </ul>
--	--



**MENÙ INVERNALE (concordato con Azienda USL 11)**  
**novembre, dicembre, gennaio, febbraio, marzo**

**1° SETTIMANA**

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI	GIOVEDI'	VENERDI'
PASSATO DI VERDURE CON PASTA O RISO SPEZZATINO	PAPPA AL POMODORO TACCHINO AL FORNO	RISOTTO ALLA CREMA DI CARCIOFI POLPETTE AL FORNO	PASTA AL SUGO RICOTTA STRACCHINO CACIOTTA	PASTA AL POMODORO SOGLIOLA FRITTA
PATATE LESSE	FINOCCHI LESSI O GRATINATI	FAGIOLINI LESSI O AL POMODORO	INSALATA	SPINACI SALTATI

**2° SETTIMANA**

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI	GIOVEDI'	VENERDI'
PIZZA	PASTA ALL'OLIO	PASTA E CECI	PASTA ALLE VONGOLE	RISOTTO CON ZUCCHINI
PROSC. CRUDO / COTTO	ARROSTO DI VITELLA O MANZO	PETTO DI POLLO	ARISTA AL FORNO	FILETTO DI CERNIA
INSALATA	BIETOLA SALTATA O AL POMODORO	PATATE ARROSTO O IN UMIDO	PISELLI	INSALATA FINOCCHI E CAROTE

**3° SETTIMANA**

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI	GIOVEDI'	VENERDI'
PASSATO DI FAGIOLI CON CROSTINO DI PANE	POLENTA AI PORRI O RAGU'	PIZZA	PASTA CON CARCIOFI	PASTA AL POMODORO
BRASATO DI MANZO	COSCE DI POLLO AL FORNO	PROSC. CRUDO / COTTO	UOVO SODO	MERLUZZO AL LIMONE
PURE'	CAVOLFIORRE LESSO	INSALATA	SPINACI LESSI	PATATE ARROSTO

**4° SETTIMANA**

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI	GIOVEDI'	VENERDI'
GNOCCHETTI SARDI AL PECORINO	PASTA ALL'OLIO	LASAGNE AL RAGU'	RISOTTO ALLA ZUCCA GIALLA	MINISTRONE DI VERDURE CON PASTA
TACCHINO ALLA PIASTRA	ARROSTO DI MANZO	RICOTTA O STRACCHINO O CACIOTTA	POLLO IN UMIDO	PALOMBO AL FORNO
CAROTE TRIFOLATE	PATATE ARROSTO	PERA	BIETOLA SALTATA	FAGIOLI LESSI

**NOTE:**

La frutta non viene servita a fine pranzo ma durante l'intervallo di metà mattina, alternata a succhi di frutta e yogurt.  
Merenda per scuola dell'infanzia: frutta fresca di stagione anche in macedonia, yogurt alla frutta, latte e biscotti, pane e marmellata, pane olio e sale, schiacciatina non ripiena, gelato nei mesi estivi (alternati).

**Pietanze tradizionali (integrative)**

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Panzanella</li> <li>• Pappa al pomodoro</li> <li>• Lesso rifatto con le cipolle</li> <li>• Pasta alla marinara</li> <li>• Melanzane in umido</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Baccalà alla livornese</li> <li>• Peperonata</li> <li>• Saltimbocca alla romana</li> <li>• Pasta all'amatriciana</li> <li>• Trippa</li> </ul> |
|--|--|