

menu
scolastico

Ufficio Istruzione Comunità Valle dei Laghi
Piazza Peril, 3 - 38070 Vezzano, tel. 0461 - 340172

Il Presidente della Comunità capofila
Dott. Luca Sommadossi

La Comunità della Valle dei Laghi in qualità di capofila della gestione associata dei servizi di assistenza scolastica delle **Comunità della Rotaliana-Königsberg, della Valle di Cembra, della Paganella, della Valle dei Laghi e dei Comuni di Trento, Aldeno, Cimone e Garniga** consegna alle famiglie interessate al servizio di mensa scolastica, un colorato calendario che illustra giornalmente il menù a.s. 2013-2014 riservato agli alunni della scuola primaria e secondaria di primo grado.
In collaborazione con la Società Risto 3, gestore del servizio di ristorazione scolastica, viene proposta una tabella dietetica realizzata tenendo conto degli aspetti nutrizionali, igienici e organizzativi di un servizio molto importante per la salute e il benessere del bambino.
A garanzia della qualità e della correttezza di tutte le procedure, il servizio mensa viene monitorato con controlli tecnico-ispettivi, verificata la corrispondenza del menù del giorno, le caratteristiche organolettiche delle pietanze e l'andamento complessivo del servizio.
Con l'augurio che la consegna del calendario del menù scolastico sia cosa gradita, si porgono cordiali saluti.

2014

3



menu
scolastico
2013 | 14

La filiera



Qualità delle materie prime



Le materie prime utilizzate garantiscono un elevato standard qualitativo, così come previsto dal capitolato di appalto.

**I prodotti congelati o surgelati sono utilizzati in modo limitato secondo gli usi previsti.
I prodotti ortofrutticoli bio e/o locali saranno disponibili in base alla stagionalità.**

I menu

**+ FRUTTA + LEGUMI + FIBRE
- SALE - GRASSI**



Un'alimentazione bilanciata e un adeguato apporto di nutrienti tra i 6 e i 14 anni sono fondamentali per una crescita armonica e l'acquisizione di abitudini alimentari corrette

LINEE GUIDA

APSS AZIENDA PROVINCIALE SERVIZI SANITARI
E LARN LIVELLI DI ASSUNZIONE GIORNALIERI RACCOMANDATI



PROMOZIONE DI STILI DI VITA SANI

ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA ADATTA ALLA FASCIA DI ETÀ

I controlli

Analisi su materie prime e pietanze

Monitoraggio delle lavorazioni in base ai manuali di autocontrollo

Audit di verifica delle mense da parte di tecnologi alimentari, dietisti e tecnici specializzati

Sistemi di rintracciabilità lungo tutta la filiera

Verifica del rispetto del Capitolato da parte della Comunità

Monitoraggio della soddisfazione di bambini, ragazzi e insegnanti

Ispezione per verificare il rispetto delle normative in materia di sicurezza alimentare da parte di organi ufficiali di controllo



I nostri partners



Settembre

menu
scolastico
2013 | 14

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 settimana			11	12	13
2 settimana	16 Frutta Insalata di riso o risotto bio Frittata Verdura fresca mista	17 Frutta Pastina bio in brodo Pizza margherita Zucchine bio all'olio Verdura fresca	18 Frutta Pasta bio alla pizzaiola Lonza di maiale al forno Fagiolini bio all'olio Verdura fresca	19 Frutta Gnocchi alla romana Merluzzo panato Carote bio all'olio Verdura fresca	20 Yogurt bio Pasta bio alle zucchine Cosce di pollo al forno Macedonia di verdure all'olio Verdura fresca
3 settimana	23 Yogurt bio Crema di verdure con pasta bio Fettina alla pizzaiola Biete bio all'olio Verdura fresca	24 Frutta Pasta bio all'olio e grana Filetto di trota Fagiolini bio all'olio Verdura fresca	25 Dolce casalingo Lasagne alla bolognese Carote bio all'olio Verdura fresca	26 Frutta Riso bio in bianco con Spezzatino di manzo Piselli bio in umido Verdura fresca	27 Frutta Pasta bio al pomodoro e basilico Sfornato di verdure Verdura fresca mista
4 settimana	30 Frutta Pasta bio al pomodoro Merluzzo gratinato Zucchine bio trifolate Verdura fresca				

Il giorno di attivazione del servizio mensa può variare in base all'organizzazione scolastica

concept: Filouge Studio • stampa: Grafiche Futura • PEFCE/19-31-171 • Questo prodotto è realizzato con materia prima certificata PEFCE proveniente da foreste gestite in maniera sostenibile e da fonti controllate



Ottobre

menu
scolastico
2013-14

Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

4
settimana

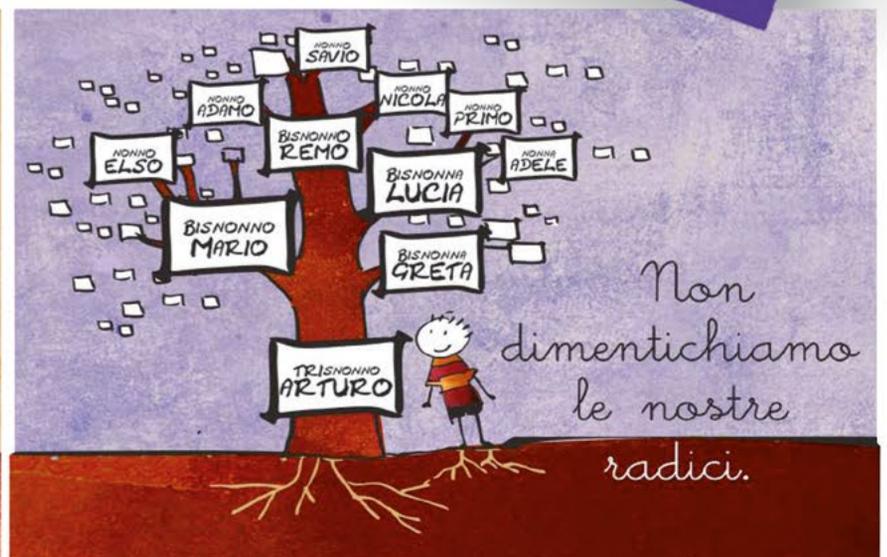
5
settimana

6
settimana

7
settimana

8
settimana

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
4 settimana		1 Frutta Risotto bio alla parmigiana Cotoletta di maiale Carote bio all'olio Verdura fresca	2 Frutta Pasta bio al ragù Formaggio Fagiolini bio all'olio Verdura fresca	3 Budino Arrosto di tacchino Purè di patate bio Spinaci all'olio Verdura fresca	4 Frutta Strangolapreti Prosciutto cotto Finocchi bio gratinati Verdura fresca mista
5 settimana	7 Frutta Pasta bio all'amatriciana Mozzarella bio Carote bio all'olio Verdura fresca	8 Budino Pasta bio al pesto Polpettone di tacchino Zucchine bio all'olio Verdura fresca	9 Frutta Pasta bio al pomodoro Tonno Biete bio all'olio Verdura fresca mista	10 Yogurt bio Lasagne alla bolognese Fagiolini bio all'olio Verdura fresca	11 Frutta Insalata di riso o risotto bio Scaloppina di maiale Spinaci filanti Verdura fresca
6 settimana	14 Frutta Spatzle verdi Prosciutto cotto Fagiolini bio all'olio Verdura fresca	15 Yogurt bio Risotto bio alla milanese Crocchette al formaggio Carote bio all'olio Verdura fresca mista	16 Frutta Pastina bio in brodo Bocconcini di pollo Patate bio al prezzemolo Verdura fresca	17 Frutta Pasta bio al pomodoro Hamburger di manzo Finocchi bio gratinati Verdura fresca	18 Frutta Pasta bio alla pizzaiola Polpettine di nasello Zucchine bio trifolate Verdura fresca
7 settimana	21 Frutta Insalata di riso o risotto bio Frittata Verdura fresca mista	22 Frutta Pastina bio in brodo Pizza margherita Zucchine bio all'olio Verdura fresca	23 Frutta Pasta bio alla pizzaiola Lonza di maiale al forno Fagiolini bio all'olio Verdura fresca	24 Frutta Gnocchi alla romana Merluzzo panato Carote bio all'olio Verdura fresca	25 Yogurt bio Pasta bio alle zucchine Cosce di pollo al forno Macedonia di verdure all'olio Verdura fresca
8 settimana	28 Yogurt bio Crema di verdure con pasta bio Fettina alla pizzaiola Biete bio all'olio Verdura fresca	29 Frutta Pasta bio all'olio e grana Filetto di trota Fagiolini bio all'olio Verdura fresca	30 Dolce casalingo Lasagne alla bolognese Carote bio all'olio Verdura fresca	31 Frutta Riso bio in bianco con Spezzatino di manzo Piselli bio in umido Verdura fresca	



Novembre

menu
scolastico

2013 | 14

Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

8
settimana

9
settimana

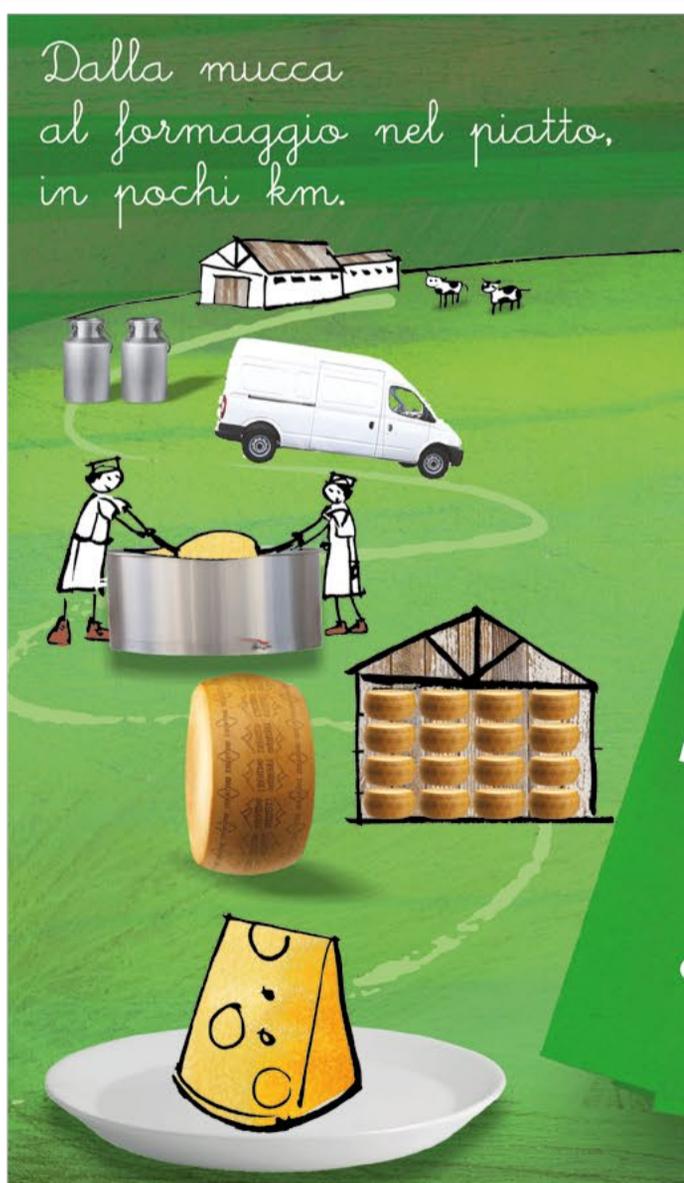
10
settimana

11
settimana

12
settimana

					1
4	5	6	7	8	
Frutta Pasta bio al pomodoro Nasello gratinato Carote bio trifolate Verdura fresca	Frutta Risotto bio piselli e zafferano Lonza di maiale al forno Broccoli verdi all'olio Verdura fresca	Frutta Pasta bio all'olio e grana Polpette di manzo al forno Spinaci filanti Verdura fresca	Budino Crema di verdure Pizza margherita Fagiolini bio all'olio Verdura fresca mista	Yogurt bio Gnocchi di patate bio al pomodoro Lenticchie bio in umido Verdura fresca	
11	12	13	14	15	
Frutta Pasta bio al tonno Formaggio Macedonia di verdure all'olio Verdura fresca	Torta di mele con farina di riso Polenta con spezzatino di tacchino Fagiolini bio all'olio Verdura fresca	Frutta Gnocchi alla romana Prosciutto cotto Verze brasate Verdura fresca	Frutta Orzetto bio alla trentina Filetto di trota Zucchine bio trifolate Verdura fresca	Frutta Risotto bio al pomodoro Scaloppina di maiale Cavolfiori bio gratinati Verdura fresca	
18	19	20	21	22	
Frutta Spatzle alla salvia Merluzzo panato Fagiolini bio all'olio Verdura fresca	Frutta Pasta bio al pomodoro Cosce di pollo al forno Cappucci bio brasati Verdura fresca	Yogurt bio Lasagne alla bolognese Legumi bio in umido Verdura fresca	Frutta Pasta bio all'amatriciana Rotolo di frittata Cavolfiori bio all'olio Verdura fresca	Frutta Pastina bio in brodo Arrosto di vitello Patate bio al forno Verdura fresca mista	
25	26	27	28	29	
Frutta Pasta bio al ragù dell'aia Piselli bio all'olio Carote bio brasate Verdura fresca	Frutta Pasta bio alle verdure Polpettine di nasello Broccoli verdi all'olio Verdura fresca	Frutta Pastina bio in brodo Spezzatino di manzo Purè di patate bio Verdura fresca	Frutta Risotto bio ai porri Cotoletta di maiale Zucchine bio trifolate Verdura fresca	Frutta Canederli alla trentina Formaggio Macedonia di verdure all'olio Verdura fresca	

concept: Firog Studio • stampa: Grafiche Futura • PEFCE/10-31-171 • Questo prodotto è realizzato con materia prima certificata PEFCE proveniente da foreste gestite in maniera sostenibile e da fonti controllate



un buono stile di vita è...
riconoscersi in un ambiente autentico

Dicembre

menu
scolastico

2013 | 14

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
13 settimana	2 Yogurt bio Pasta bio all'olio e grana Fettina alla pizzaiola Zucchine bio all'olio Verdura fresca	3 Frutta Pasta e fagioli bio Prosciutto cotto Patate bio all'olio Verdura fresca	4 Frutta Pasta bio al pomodoro Petto di pollo alla salvia Biete bio all'olio Verdura fresca	5 Dolce casalingo Lasagne alla bolognese Fagiolini bio all'olio Verdura fresca	6 Frutta Pasta bio aurora Platessa panata Finocchi bio gratinati Verdura fresca
14 settimana	9 Frutta Pasta bio al pomodoro Nasello gratinato Carote bio trifolate Verdura fresca	10 Frutta Risotto bio piselli e zafferano Lonza di maiale al forno Broccoli verdi all'olio Verdura fresca	11 Frutta Pasta bio all'olio e grana Polpette di manzo al forno Spinaci filanti Verdura fresca	12 Budino Crema di verdure Pizza margherita Fagiolini bio all'olio Verdura fresca mista	13 Yogurt bio Gnocchi di patate bio al pomodoro Lenticchie bio in umido Verdura fresca
15 settimana	16 Frutta Pasta bio al tonno Formaggio Macedonia di verdure all'olio Verdura fresca	17 Dolce casalingo Polenta Spezzatino di tacchino Fagiolini bio all'olio Verdura fresca	18 Frutta Gnocchi alla romana Prosciutto cotto Verze brasate Verdura fresca	19 Frutta Orzetto bio alla trentina Filetto di trota Zucchine bio trifolate Verdura fresca	20 Frutta Risotto bio al pomodoro Scaloppina di maiale Cavolfiori bio gratinati Verdura fresca

concept: Frouge Studio • stampa: Grafiche Futura • PEFCE/15-31-171 • Questo prodotto è realizzato con materia prima certificata PEFCE proveniente da foreste gestite in maniera sostenibile e da fonti controllate



Gennaio

menu
scolastico

2013 | 14

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
16 settimana		7	8	9	10
17 settimana	13	14	15	16	17
18 settimana	20	21	22	23	24
19 settimana	27	28	29	30	31

un buono stile di vita è...
**benessere
a tutti
i livelli**



concept: Filouge Studio • stampa: Grafiche Futura • PFC18-31-171 • Questo prodotto è realizzato con materia prima certificata PFC proveniente da foreste gestite in maniera sostenibile e da fonti controllate

Febbraio

menu scolastico 2013 | 14

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
20 settimana	3 Frutta Pasta bio al ragù dell'aia Piselli bio all'olio Carote bio brasate Verdura fresca	4 Frutta Pasta bio alle verdure Polpettine di nasello Broccoli verdi all'olio Verdura fresca	5 Frutta Pastina bio in brodo Spezzatino di manzo Purè di patate bio Verdura fresca	6 Frutta Risotto bio ai porri Cotoletta di maiale Zucchine bio trifolate Verdura fresca	7 Frutta Canederli alla trentina Formaggio Macedonia di verdure all'olio Verdura fresca
21 settimana	10 Yogurt bio Pasta bio all'olio e grana Fettina alla pizzaiola Zucchine bio all'olio Verdura fresca	11 Frutta Pasta e fagioli bio Prosciutto cotto Patate bio all'olio Verdura fresca	12 Frutta Pasta bio al pomodoro Petto di pollo alla salvia Biete bio all'olio Verdura fresca	13 Torta di mele con farina di riso Lasagne alla bolognese Fagiolini bio all'olio Verdura fresca	14 Frutta Pasta bio aurora Platessa panata Finocchi bio gratinati Verdura fresca
22 settimana	17 Frutta Pasta bio al pomodoro Nasello gratinato Carote bio trifolate Verdura fresca	18 Frutta Risotto bio piselli e zafferano Lonza di maiale al forno Broccoli verdi all'olio Verdura fresca	19 Frutta Pasta bio all'olio e grana Polpette di manzo al forno Spinaci filanti Verdura fresca	20 Budino Crema di verdure Pizza margherita Fagiolini bio all'olio Verdura fresca mista	21 Yogurt bio Gnocchi di patate bio al pomodoro Lenticchie bio in umido Verdura fresca
23 settimana	24 Frutta Pasta bio al tonno Formaggio Macedonia di verdure all'olio Verdura fresca	25 Dolce casalingo Polenta Spezzatino di tacchino Fagiolini bio all'olio Verdura fresca	26 Frutta Gnocchi alla romana Prosciutto cotto Verze brasate Verdura fresca	27 Frutta Orzetto bio alla trentina Filetto di trota Zucchine bio trifolate Verdura fresca	28 Frutta Risotto bio al pomodoro Scaloppina di maiale Cavolfiori bio gratinati Verdura fresca

concept: Firoga Studio • stampa: Grafiche Futura • PEFC/18-31-171 • Questo prodotto è realizzato con materia prima certificata PEFC proveniente da foreste gestite in maniera sostenibile e da fonti controllate



Mai

menu
scolastico
2013 | 14

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
24 settimana	3	4	5	6	7
25 settimana	10	11	12	13	14
26 settimana	17	18	19	20	21
27 settimana	24	25	26	27	28
28 settimana	31				



aperte

menu
scolastico
2013 | 14

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
28 settimana		1	2	3	4
29 settimana	7	8	9	10	11
30 settimana	14	15	16	17	18
31 settimana	21	22	23	24	25
32 settimana	28	29	30		

concept: Firouge Studio • stampa: Grafiche Futura • PEF018/31-171 • Questo prodotto è realizzato con materia prima certificata PEF018/31-171 • Questo prodotto è realizzato in maniera sostenibile e da fonti controllate



maggio

menu
scolastico

2013 | 14

Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

32

settimana

2

Frutta
Pasta bio alla pizzaiola
Polpettine di nasello
Zucchine bio trifolate
Verdura fresca

33

settimana

5

Frutta
Insalata di riso o risotto bio
Frittata
Verdura fresca mista

6

Frutta
Pastina bio in brodo
Pizza margherita
Zucchine bio all'olio
Verdura fresca

7

Frutta
Pasta bio alla pizzaiola
Lonza di maiale al forno
Fagiolini bio all'olio
Verdura fresca

8

Frutta
Gnocchi alla romana
Merluzzo panato
Carote bio all'olio
Verdura fresca

9

Yogurt bio
Pasta bio alle zucchine
Cosce di pollo al forno
Macedonia di verdure all'olio
Verdura fresca

34

settimana

12

Yogurt bio
Crema di verdure con pasta bio
Fettina alla pizzaiola
Biete bio all'olio
Verdura fresca

13

Frutta
Pasta bio all'olio e grana
Filetto di trota
Fagiolini bio all'olio
Verdura fresca

14

Dolce casalingo
Lasagne alla bolognese
Carote bio all'olio
Verdura fresca

15

Frutta
Riso bio in bianco con
Spezzatino di manzo
Piselli bio in umido
Verdura fresca

16

Frutta
Pasta bio al pomodoro e basilico
Sfornato di verdure
Verdura fresca mista

35

settimana

19

Frutta
Pasta bio al pomodoro
Merluzzo gratinato
Zucchine bio trifolate
Verdura fresca

20

Frutta
Risotto bio alla parmigiana
Cotoletta di maiale
Carote bio all'olio
Verdura fresca

21

Frutta
Pasta bio al ragù
Formaggio
Fagiolini bio all'olio
Verdura fresca

22

Budino
Arrosto di tacchino
Purè di patate bio
Spinaci all'olio
Verdura fresca

23

Frutta
Strangolapreti
Prosciutto cotto
Finocchi bio gratinati
Verdura fresca mista

36

settimana

26

Frutta
Pasta bio all'amatriciana
Mozzarella bio
Carote bio all'olio
Verdura fresca

27

Budino
Pasta bio al pesto
Polpettone di tacchino
Zucchine bio all'olio
Verdura fresca

28

Frutta
Pasta bio al pomodoro
Tonno
Biete bio all'olio
Verdura fresca mista

29

Yogurt bio
Lasagne alla bolognese
Fagiolini bio all'olio
Verdura fresca

30

Frutta
Insalata di riso o risotto bio
Scaloppina di maiale
Spinaci filanti
Verdura fresca



giugno

menu
scolastico
2013 | 14

Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

37

settimana

3

4

5

6

Yogurt bio
Risotto bio alla milanese
Crocchette al formaggio
Carote bio all'olio
Verdura fresca mista

Frutta
Pastina bio in brodo
Bocconcini di pollo
Patate bio al prezzemolo
Verdura fresca

Frutta
Pasta bio al pomodoro
Hamburger di manzo
Finocchi bio gratinati
Verdura fresca

Frutta
Pasta bio alla pizzaiola
Polpettine di nasello
Zucchine bio trifolate
Verdura fresca

38

settimana

9

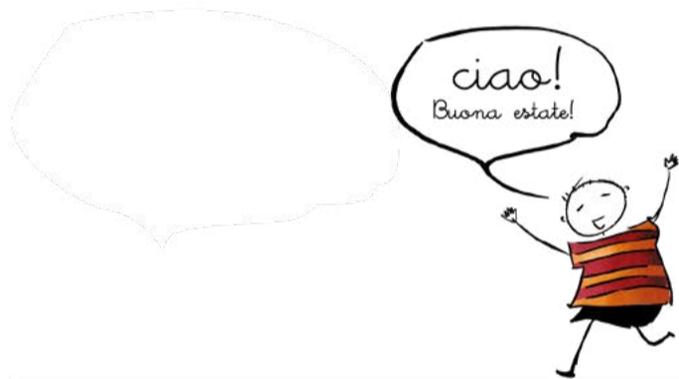
10

11

Frutta
Insalata di riso o risotto bio
Frittata
Verdura fresca mista

Frutta
Pasta bio alla pizzaiola
Lonza di maiale al forno
Zucchine bio all'olio
Verdura fresca

Frutta
Pastina bio in brodo
Pizza farcita
Fagiolini bio all'olio
Verdura fresca



Per avere tanta energia vitale.

