

Comune di Mandatoriccio

Servizio di refezione Scolastica Anno 2026-27

COMUNE DI MANDATORICCIO Prot. in arrivo N° 0012031 del 16-10-2026 Cat. 1 CL. 1

COMUNE DI MANDATORICCIO Prot. in partenza N° 0012032 del 16-10-2026 Cat. 1 CL. 1

VIVE SPA S.p.A.

Via Franco Antonicelli, 25

Cod. Fisc. : 07864721001

Mandatoriccio
Infanzia-Primaria-Secondaria
Menù Primavera-Estate

	1°SETTIMANA	2°SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
Lunedì	- Pasta al pomodoro - Coscia di pollo al forno - Patate al forno - Pane tipo 0 - Frutta fresca di stagione	- Minestrone con pasta - Birbe di pollo - Purea di patate - Pane di tipo 0 - Frutta fresca di stagione	- Risotto alla parmigiana - Prosciutto cotto (da alternare con fesa di tacchino) - Insalata di pomodori/mista - Pane di tipo 0 - Frutta fresca di stagione	- Pasta e lenticchie - Provola - Insalata verde e mais - Pane di tipo 0 - Frutta fresca di stagione
Martedì	- Pasta alla norma - Prosciutto cotto s.p. da alternare con fesa di tacchino - Insalata di pomodori - Pane tipo 0 - Frutta fresca di stagione	- Pasta pasticciata al forno - Formaggio cremoso o altro formaggio - Insalata mista - Pane tipo 0 - Frutta fresca di stagione	- Pasta al pomodoro - Coscia di pollo al forno/medaglione di pollo - Purea di patate - Pane tipo 0 - Frutta fresca di stagione	- Pasta al ragù bianco - Gateau di patate - Fagiolini all'olio - Pane tipo 0 - Frutta fresca di stagione
Mercoledì	- Risotto giallo con zucchine - Pizzaiola di vitello - Spinaci gratinati - Pane tipo 0 - Frutta fresca di stagione	- Pasta al pomodoro - Hamburger di vitello o tacchino - Bastoncini di zucchine croccanti - Pane tipo 0 - Frutta fresca di stagione	- Pasta e piselli - Polpette di vitello al sugo - Spinaci all'olio - Pane tipo 0 - Frutta fresca di stagione	- Pasta al pesto veg - Hamburger di vitello o tacchino - Purè di patate - Pane tipo 0 - Frutta fresca di stagione
Giovedì	- Pasta e ceci - Mozzarella o altro formaggio - Insalata verde - Pane tipo 0 - Frutta fresca di stagione	- Pasta, pesto e pomodorini - Crocchette di merluzzo - Carote aromatizzate - Pane tipo 0 - Frutta fresca di stagione	- Pasta, tonno e zucchine - Bastoncini di merluzzo - Insalata verde - Pane tipo 0 - Frutta fresca di stagione	- Pasta al pomodoro - Cotoletta di petto di pollo (o tacchino) - Piselli al burro - Pane tipo 0 - Frutta fresca di stagione
Venerdì	- Pasta al sugo di tonno - Cotoletta di pesce - Carote prezzemolate - Pane tipo 0 - Frutta fresca di stagione	- Riso e fagioli - Gateau di patate - Bietole all'olio - Pane tipo 0 - Frutta fresca di stagione	- Pasta all'ortolana - Ricotta o altro formaggio - Fagiolini al burro - Pane tipo 0 - Frutta fresca di stagione	- Pasta e patate - Crocchette di merluzzo - Zucchine gratinate - Pane tipo 0 - Frutta fresca di stagione

Nota: la frutta fresca potrà essere sostituita con succo o polpa di frutta 100% biologica.

Mandatoriccio
Menù per Allergia al glutine (Celiachia)
Primavera-Estate

	1°SETTIMANA	2°SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
Lunedì	Pasta s/g al pomodoro - Coscia di pollo al forno c/aromi s/g - Patate al forno c/aromi s/g Pane s/g - Frutta fresca di stagione	Minestrone s/g con pasta s/g Birbe di pollo c/pangr. s/g e aromi s/g - Purea di patate solo c/patate fresche Pane s/g - Frutta fresca di stagione	- Risotto alla parmigiana Prosciutto cotto s.p.s/g (da alternare con fesa di tacchino s/g) - Insalata di pomodori Pane s/g - Frutta fresca di stagione	Pasta s/g e lenticchie⁽¹⁾ s/g e brodo veg. s/g - Provola - Insalata verde e mais Pane s/g - Frutta fresca di stagione
Martedì	Pasta s/g alla norma - Mozzarella - Insalata di pomodori Pane s/g - Frutta fresca di stagione	Pasta s/g pasticcciata al forno c/prosc. cotto s/g - Formaggio cremoso - Insalata mista Pane s/g - Frutta fresca di stagione	Pasta s/g al pomodoro - Coscia di pollo al forno c/aromi s/g - Purea di patate solo c/patate fresche Pane s/g - Frutta fresca di stagione	Pasta s/g al ragù bianco - Gateau di patate c/pangr. s/g, c/prosc. cotto s/g e c/solo uova fresche - Fagiolini all'olio Pane s/g - Frutta fresca di stagione
Mercoledì	- Risotto giallo con zucchine c/brodo veg. s/g - Pizzaiola di vitello c/aromi s/g - Spinaci gratinati c/pangr. s/g Pane s/g - Frutta fresca di stagione	Pasta s/g al pomodoro - Hamburger di vitello c/pangr. s/g, c/aromi s/g - Bastoncini di zucchine croc. c/pangr. s/g c/aromi s/g Pane s/g - Frutta fresca di stagione	Pasta s/g e piselli⁽¹⁾ s/g e brodo veg. s/g - Polpette di vitello al sugo c/pangr. s/g, c/aromi s/g - Spinaci all'olio Pane s/g - Frutta fresca di stagione	Pasta s/g al pesto fresco s/g - Hamburger di vitello c/pangr. s/g, c/aromi s/g - Patate prezzemolate c/aromi s/g Pane s/g - Frutta fresca di stagione
Giovedì	Pasta s/g e ceci⁽¹⁾ s/g e brodo veg. s/g Prosciutto cotto s.p.s/g (da alternare con fesa di tacchino s/g) - Insalata verde Pane s/g - Frutta fresca di stagione	Pasta s/g, pesto s/g e pomodorini - Crocchette di merluzzo c/pane s/g, pangr. s/g c/aromi s/g - Carote aromatizzate c/aromi s/g Pane s/g - Frutta fresca di stagione	Pasta s/g, tonno s/g e zucchine - Bastoncini di merluzzo gratinato c/pangr. s/g, c/aromi s/g - Insalata verde Pane s/g - Frutta fresca di stagione	Pasta s/g al pomodoro - Cotoletta di petto di pollo (o tacchino) c/pangr. s/g, c/solo uova fresche Piselli⁽¹⁾ s/g al burro c/aromi s/g Pane s/g - Frutta fresca di stagione
Venerdì	Pasta s/g al sugo di tonno s/g - Filetto di merluzzo gratinato c/pangr. s/g, c/aromi s/g - Carote prezzemolate c/aromi s/g Pane s/g - Frutta fresca di stagione	- Riso e fagioli⁽¹⁾ s/g e brodo veg. fatto da noi s/g - Gateau di patate c/pangr. s/g, c/prosc. cotto s/g e c/solo uova fresche - Bietole all'olio Pane s/g - Frutta fresca di stagione	Pasta s/g all'ortolana c/aromi s/g - Ricotta o altro formaggio - Fagiolini al burro Pane s/g - Frutta fresca di stagione	Pasta s/g e patate c/brodo veg. s/g - Crocchette di merluzzo gratinato c/pangr. s/g, c/aromi s/g - Zucchine gratinate c/pangr. s/g Pane s/g - Frutta fresca di stagione

(1) I legumi non devono CONTENERE NESSUN ALLERGENE; Utilizzare pentole e utensili destinate solo ed esclusivamente per tali preparazioni; Preparare e servire le diete separatamente dal vitto comune sia fisicamente che temporalmente.

Leggere attentamente le etichette di ogni prodotto confezionato prima dell'utilizzo.

Linee guida alimentari per celiachia

È vietata la somministrazione di qualsiasi alimento non presente in menù;

Utilizzare sempre il prontuario AIC per gli alimenti non specificati. Preparare e cuocere tutti gli alimenti separatamente dal vitto comune.

PER LE PREPARAZIONI E PER LA COTTURA NON DEVONO ESSERE UTILIZZATE FARINE O DERIVATI DEL GRANO, DELLA SEGALE, DELL'AVENA E DELL'ORZO (Pane comune, pangrattato, crackers, pasta secca ecc.).

Non deve essere utilizzato per le preparazioni: glutammato di sodio (dadi ed estratti di carne); Alimenti addizionati con amido o malto; Salse o sughi pronti; Sottilette, formaggini, formaggi a fette o fusi da spalmare, budini e creme, yogurt ai cereali o al malto o ai biscotti; Salumi insaccati (mortadella, salame, wurstel); Dolci o derivati contenenti malto e amido.

Non devono essere utilizzati prodotti con impanature, salse o minestroni previa un'attenta lettura delle etichette o di cui non si conoscano tutti gli ingredienti.

Utilizzare solo pasta – riso s/glutine e pane s/glutine e pangrattato s/glutine.

Vivenda S.p.A.

Servizio Qualità RDP06

La dietista

Dott.ssa Elisabetta Di Cecca



Comune di Mandatoriccio

Servizio di refezione Scolastica Anno 2026-27

COMUNE DI MANDATORICCIO Prot. in arrivo N° 0012031 del 16-10-2026 Cat. 1 Cl. 1

COMUNE DI MANDATORICCIO Prot. in partenza N° 0012032 del 16-10-2026 Cat. 1 Cl. 1

Mandatoriccio
Infanzia-Primaria-Secondaria
Menù Autunno-Inverno

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
Lunedì	- Pasta al pomodoro - Prosciutto cotto (da alternare con fesa di tacchino) - Piselli e carote - Pane tipo 0 - Frutta fresca di stagione	- Risotto alla parmigiana - Gateau di patate - Fagiolini all'olio - Pane di tipo 0 - Frutta fresca di stagione	- Pasta con sugo alla bolognese - Frittata con formaggio - Insalata mista - Pane di tipo 0 - Frutta fresca di stagione	- Pasta, olio e parmigiano - Gateau di patate - Piselli e carote - Pane di tipo 0 - Frutta fresca di stagione
Martedì	- Pasta e ceci - Cotoletta di petto di pollo (o tacchino) - Purea di patate - Pane tipo 0 - Frutta fresca di stagione	- Pasta al pomodoro - Coscia di pollo forno / medaglione di pollo - Patate al forno - Pane tipo 0 - Frutta fresca di stagione	- Pasta e fagioli - Scaloppina di maiale al limone - Fagiolini all'olio - Pane tipo 0 - Frutta fresca di stagione	- Pasta al pomodoro - Coscia pollo forno / medaglione di pollo - Purea di patate - Pane tipo 0 - Frutta fresca di stagione
Mercoledì	- Lasagna al forno - Formaggio cremoso/altro formaggio - Insalata mista - Pane tipo 0 - Frutta fresca di stagione	- Pasta e piselli - Spezzatino di vitello in umido - Tris verdure (carote ,patate,piselli) - Pane tipo 0 - Frutta fresca di stagione	- Minestrone con pasta - Hamburger di vitello (o tacchino) - Purea di zucca - Pane tipo 0 - Frutta fresca di stagione	- Pasta e patate - Provola o altro formaggio - Insalata mista - Pane tipo 0 - Frutta fresca di stagione
Giovedì	- Pasta al pesto - Hamburger di vitello - Carote prezzemolate - Pane tipo 0 - Frutta fresca di stagione	- Risotto con zucca - Cotoletta di pesce - Insalata verde - Pane tipo 0 - Frutta fresca di stagione	- Risotto al pomodoro - Prosciutto cotto (da alternare con fesa di tacchino) - Insalata verde - Pane tipo 0 - Frutta fresca di stagione	- Pasta o riso e lenticchie - Bastoncini di merluzzo - Fagiolini al burro - Pane tipo 0 - Frutta fresca di stagione
Venerdì	- Sformato di riso - Crocchette di merluzzo - Spinaci all'olio - Pane tipo 0 - Frutta fresca di stagione	- Lasagna al pesto - Mozzarella o altro formaggio - Carote gratinate - Pane tipo 0 - Frutta fresca di stagione	- Pasta al sugo di tonno - Bastoncini di merluzzo - Patate al forno - Pane tipo 0 - Frutta fresca di stagione	- Pasta o riso e piselli - Polpette di vitello al sugo /Hamburger per le Medie - Spinaci gratinati - Pane tipo 0 - Frutta fresca di stagione

Nota: la frutta fresca potrà essere sostituita con succo o polpa di frutta 100% biologica

Mandatoriccio
Menù per Allergia al glutine (Celiachia)
Autunno-Inverno

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
Lunedì	- Pasta s/g al pomodoro - Prosciutto cotto s.p.s/g (da alternare con fesa di tacchinos/g) - Piselli⁽¹⁾ s/g e carote in umido c/aromi s/g - Pane s/g - Frutta fresca di stagione	- Risotto alla parmigiana - Gateau di patate c/pangr. s/g, c/prosc. cotto s/g e c/solo uova fresche - Fagiolini all'olio - Pane s/g - Frutta fresca di stagione	- Pasta s/g con sugo alla bolognese c/aromi s/g - Frittata c/solo uova fresche con formaggio - Insalata mista - Pane s/g - Frutta fresca di stagione	- Pasta s/g, olio e parmigiano - Gateau di patate c/pangr. s/g, c/prosc. cotto s/g e c/solo uova fresche - Piselli⁽¹⁾ s/g e carote c/aromi s/g - Pane s/g - Frutta fresca di stagione
Martedì	- Pasta s/g e ceci⁽¹⁾ s/g e brodo veg. s/g - Cotoletta di petto di pollo (o tacchino) c/pangr. s/g, c/solo uova fresche - Purea di patate solo c/patate fresche - Pane s/g - Frutta fresca di stagione	- Pasta s/g al pomodoro - Coscia di pollo al forno c/aromi s/g - Patate al forno c/aromi s/g - Pane s/g - Frutta fresca di stagione	- Pasta e fagioli⁽¹⁾ s/g e brodo veg. s/g - Scaloppina di maiale al limone c/farina s/g - Fagiolini all'olio - Pane s/g - Frutta fresca di stagione	- Pasta s/g al pomodoro - Coscia di pollo al forno c/aromi s/g - Purea di patate solo c/patate fresche - Pane s/g - Frutta fresca di stagione
Mercoledì	- Lasagna s/g c/prosc. macinato bovino s/g al forno - Formaggio cremoso - Insalata mista - Pane s/g - Frutta fresca di stagione	- Pasta s/g con piselli⁽¹⁾ s/g e brodo veg. s/g - Spezzatino di vitello c/brodo veg. s/g e aromi s/g - Tris verdure (carote, patate, piselli) - Pane s/g - Frutta fresca di stagione	- Minestone c/pasta s/g - Hamburger di vitello (o tacchino) c/pangr s/g c/aromi s/g - Purea di zucca c/solo patate fresche - Pane s/g - Frutta fresca di stagione	- Pasta s/g patate e brodo veg. s/g - Provola - Insalata mista - Pane s/g - Frutta fresca di stagione
Giovedì	- Pasta s/g al pesto s/g - Hamburger di vitello c/pangr. s/g c/aromi - Carote prezzemolate c/aromi s/g - Pane s/g - Frutta fresca di stagione	- Risotto con zucca e brodo veg. s/g - Filetto di merluzzo c/pangr. s/g c/aromi s/g - Insalata verde - Pane s/g - Frutta fresca di stagione	- Risotto al pomodoro - Prosciutto cotto s.p.s/g (da alternare con fesa di tacchino s/g) - Insalata verde - Pane s/g - Frutta fresca di stagione	- Pasta s/g riso e lenticchie⁽¹⁾ s/g e brodo veg. s/g - Bastoncini di Merluzzo c/pane s/g, e pangr. s/g c/aromi s/g - Fagiolini al burro - Pane s/g - Frutta fresca di stagione
Venerdì	- Risotto al pomodoro - Crocchette di merluzzo: c/pane s/g, uova solo fresche e pangr. s/g c/aromi s/g - Spinaci all'olio - Pane s/g - Frutta fresca di stagione	- Pasta/Lasagna s/g al pesto s/g, c/besciamella c/farina s/glutine - Mozzarella - Carote gratinate c/pangr. s/g - Pane s/g - Frutta fresca di stagione	- Pasta s/g con sugo di tonno - Bastoncini di Merluzzo: c/pane s/g, e pangr. s/g c/aromi s/g - Patate al forno c/aromi s/g - Pane s/g - Frutta fresca di stagione	- Riso s/g piselli⁽¹⁾ s/g e brodo veg. s/g - Polpette di vitello al sugo c/pangr. s/g, c/solo uova fresche, c/aromi s/g - Spinaci gratinate c/pangr. s/g - Pane s/g - Frutta fresca di stagione

(1) I legumi non devono CONTENERE NESSUN ALLERGENE; Utilizzare pentole e utensili destinate solo ed esclusivamente per tali preparazioni; Preparare e servire le diete separatamente dal vitto comune sia fisicamente che temporalmente.

Leggere attentamente le etichette di ogni prodotto confezionato prima dell'utilizzo.

Linee guida alimentari per celiachia

È vietata la somministrazione di qualsiasi alimento non presente in menù;

Utilizzare sempre il prontuario AIC per gli alimenti non specificati. Preparare e cuocere tutti gli alimenti separatamente dal vitto comune.

PER LE PREPARAZIONI E PER LA COTTURA NON DEVONO ESSERE UTILIZZATE FARINE O DERIVATI DEL GRANO, DELLA SEGALE, DELL'AVENA E DELL'ORZO (Pane comune, pangrattato, crackers, pasta secca ecc.).

Non deve essere utilizzato per le preparazioni: glutammato di sodio (dadi ed estratti di carne); Alimenti addizionati con amido o malto; Salse o sughi pronti; Sottilette, formaggini, formaggi a fette o fusi da spalmare, budini e creme, yogurt ai cereali o al malto o ai biscotti; Salumi insaccati (mortadella, salame, wurstel); Dolci o derivati contenenti malto e amido.

Non devono essere utilizzati prodotti con impanature, salse o minestrone previa un'attenta lettura delle etichette o di cui non si conoscano tutti gli ingredienti.

Utilizzare solo pasta – riso s/glutine e pane s/glutine e pangrattato s/glutine.

Vivenda S.p.A.

Servizio Qualità RDP06

La dietista

Dott.ssa Elisabetta Di Cecca

