ISTITUTO COMPRENSIVO "T. VALENTI" – TREVI (PG)

Prot.n. 4748 del 19.09.2024

Ai genitori alunni:

- Scuola Primaria Trevi – CL. 4^A – 5^A- 5^B
- Scuola Primaria Borgo Trevi

OGGETTO: " **SANA MERENDA** "

Si comunica che il Comune di Trevi e la Cooperativa CIRFOOD S.C., che gestisce la refezione scolastica comunale, propongono anche per questo anno scolastico l'iniziativa indicata in oggetto, rivolta agli alunni che usufruiscono del servizio di mensa scolastica e non prevede alcuno costo aggiuntivo per i genitori.
L'obiettivo dell'iniziativa è quello di educare gli alunni ad una corretta abitudine alimentare.
La "Sana merenda" inizierà con l'avvio della mensa, quindi il 23 settembre p.v. per la Scuola Primaria e il 30 settembre p.v. per la Scuola dell'Infanzia.
Gli alunni delle classi 4^A - 5^A- 5^B della Scuola Primaria di Trevi usufruiranno della "Sana Merenda" il martedì (cl. 4^) e il mercoledì (cl. 5^A- 5^B).

Si allegano i menù della mensa scolastica (lunedì 23 si inizierà con la 5^ settimana) e della merenda sana (lunedì si inizierà con la 1^ settimana).

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Simona Perugini

ISTITUTO COMPRENSIVO "T. VALENTI" – TREVI (PG)

Prot.n. 4773 del 20.09.2024

Ai genitori dei bambini della Scuola dell'Infanzia

OGGETTO: " **SANA MERENDA** "

Si comunica che il Comune di Trevi e la Cooperativa CIRFOOD S.C., che gestisce la refezione scolastica comunale, propongono anche per questo anno scolastico l'iniziativa indicata in oggetto, rivolta ai bambini che usufruiscono del servizio di mensa scolastica e non prevede alcuno costo aggiuntivo per i genitori.

L'obiettivo dell'iniziativa è quello di educare i bambini ad una corretta abitudine alimentare.

La "Sana merenda" inizierà con l'avvio della mensa, quindi il 30 settembre p.v. per la Scuola dell'Infanzia.

Si allegano i menù della mensa scolastica (si inizierà con la 1^ settimana) e della merenda sana (si inizierà con la 2^ settimana).

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Simona Perugini

Menu Scuole Comune di Trevi

Primavera - Estate | Anno Scolastico 2024-2025

	1 SETTIMANA	2 SETTIMANA	3 SETTIMANA	4 SETTIMANA	5 SETTIMANA
LUNEDÌ	Riso e piselli	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta con verdure di stag	Risotto con zucchine
	Frittata	Stracchino o Primosale	Mozzarella	Prosciutto crudo	Mozzarella
	Zucchine trifolate	Carote all'olio	Piselli all'olio	Insalata mista	Pomodori
MARTEDÌ	Minestra d'orzo	Pasta alla parmigiana	Pastina in vegetale	Risotto alla parmigiana	Pasta al pom. e basilico
	Svizzera di maiale	Fil. di merluzzo al pomodoro	Cosci di pollo croccanti	Vitellone al pomodoro	Frittata al formaggio
	Patate lesse	Fagiolini al vapore	Purea di patate	Piselli all'olio	Zucchine trifolate
MERCOLEDÌ	Pasta tonno e zucchine	Risotto alla milanese	Tagliatelle al ragù	Tagliatelle al pomodoro	Pasta olio e parmigiano
	Petto di pollo al limone	Bocconcini di tacchino gratinati	Platessa gratinata	Tonno	Polpette di Vit.ne Croccanti
	Carote al vapore	Bieta al vapore	Insalata mista	Pomodori	Piselli all'olio
GIOVEDÌ	Lasagne al pomodoro	Gnocchi al pomodoro	Pasta con olio e parmigiano	Minestra con lenticchie	Pasta al pomodoro
	Mozzarella	Prosciutto cotto	Arista di maiale	Pollo al forno	Platessa gratinata
	Pomodori	Julienne di carote	Carote al vapore	Spinaci al vapore	Insalata
VENERDÌ	Pasta al pesto	Minestra con fagioli	Risotto al pomodoro	Pasta al sugo di pesce	Pastina in vegetale
	Filetto di pesce gratinato	Uovo sodo con salsa	Frittata alle verdure	Caciotta fresca	Fesa di tacchino
	Fagiolini al vapore	Pomodori	Pomodori	Ortaggi crudi	Patate lesse

Ad ogni pasto saranno serviti Pane comune e integrale (almeno una volta alla settimana) e Frutta fresca di stagione



SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

CIRFOOD



Comune di Trevi

"UNA SANA MERENDA A SCUOLA"

	Prima settimana	*Seconda settimana*	*Terza settimana*	*Quarta settimana*
LUNEDI'	Latte (150 gr) e biscotti (30 gr)	Pizza Bianca (40 gr)	Latte (150 gr) e biscotti (30 gr)	Frutta (150 gr)
MARTEDI'	Pane (20 gr) e marmellata (10gr)	Frutta (150 gr)	Frutta (150 gr)	Pane (20 gr) e olio (5 gr)
MERCOLEDI'	Frutta (150 gr)	Pane (20 gr) e marmellata (10gr)	Pane (20 gr) e olio (5 gr)	Frutta (150 gr)
GIOVEDI'	Pane (20 gr) e olio (5 gr)	Frutta (150 gr)	Frutta (150 gr)	Pane (20 gr) e marmellata (10gr)
VENERDI'	Pane (20 gr) e cioccolata (20 gr)	Pane (20 gr) e olio (5 gr)	Pane (20 gr) e marmellata (10gr)	Pizza rossa (40gr)

a.s. 2024/2025



SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione