



## **Scuola Media "Paolo VI" – Istituto Lodovico Pavoni**

Scuola Secondaria di I° grado – Paritaria  
Via Sopranzi 26, 21049 Tradate (VA)

Tel.: 0331.841417 (segreteria: 0331.840950); Fax: 0331.840951

[www.istitutopavoni.it](http://www.istitutopavoni.it) - [istitutopavoni@pavoniani.it](mailto:istitutopavoni@pavoniani.it) - P. IVA 01375510128 - C.F.80101340125

## **Anno scolastico 2011/2012 - Menù scolastico**

Il menù scolastico della **Scuola Media Paolo VI** viene preparato concordando i suggerimenti del servizio cucina, dei genitori, dei responsabili scolastici e sottoposto all'approvazione dell'ASL – U.O. Igiene della nutrizione – di Varese.

Nella stesura del menù si valutano le caratteristiche, la qualità e la quantità degli alimenti in relazione all'età dei ragazzi interessati.

Il menù viene elaborato tenendo conto di alcuni principi generali (linee guida, esperienze maturate negli anni di servizio di mensa, suggerimenti delle famiglie, ecc..) ma è anche soggetto ad alcune variabili come:

- abitudini alimentari non sempre positive e determinate da modelli di comportamento esterni (pubblicità, diversa organizzazione sociale o familiare),
- difficoltà a far accettare preparazioni come piatti unici (pasta e fagioli) o alimenti come pesce, lenticchie, (scarsamente proposti nelle famiglie).

***Coniugare produzioni su vasta scala con esigenze e gusti personali è impresa di non poco conto.***

A tale proposito, **utilissima è una adeguata educazione al gusto**: infatti non deve interessare solo che il ragazzo mangi tutto, ma è importante che impari a riconoscere i vari sapori degli alimenti, anche quelli nuovi, preparati con ingredienti semplici.

Tale conoscenza è un utile passaporto nella vita per la conquista dei sapori e di un buon stato di salute complessivo.

***Per raggiungere tale scopo sono importanti la collaborazione, il dialogo e la sinergia con operatori scolastici e famiglie.***

**Il menù giornaliero è così articolato:**

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno di verdure
- pane
- frutta fresca di stagione (o periodicamente un dolce o uno yogurt)
- acqua di rubinetto
- merenda

Il menù prevede pietanze diverse per ogni giorno della settimana, con una rotazione di quattro settimane.

Il menù previsto viene costantemente rispettato, anche se può accadere eccezionalmente che, per motivi tecnici legati ai rifornimenti delle derrate, vengano preparate pietanze diverse da quelle programmate.

**SCUOLA MEDIA "PAOLO VI" - ISTITUTO LODOVICO PAVONI**

SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO - PARITARIA

Via Sopranzi 26, 21049 Tradate (VA) - Tel. 0331.841417-840950 Fax 0331.840951

[www.istitutopavoni.it](http://www.istitutopavoni.it) e-mail: [istitutopavoni@pavoniani.it](mailto:istitutopavoni@pavoniani.it)**MENU'  
ANNO SCOLASTICO  
2011/2012**

MENU'	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
<b>LUNEDI'</b>	Risotto alla parmigiana Polpettine di tacchino al forno Insalata o altra verdura cruda Frutta	Pasta al tonno Scaloppine alla pizzaiola Piselli al burro o pomodori Frutta	Pasta gratinata al forno Prosciutto crudo Insalata o verdura cotta Frutta	Pasta al ragù Pollo arrosto al forno Insalata mista di verdura cruda Frutta
<b>MARTEDI'</b>	Pasta al pomodoro Svizzera o spiedini al forno Spinaci al burro o verdura cruda Frutta	Ravioli di carne o di magro Bresaola olio e limone Pomodori o carote saltate Frutta	Risotto rosato Formaggio Fagioli all'uccelletto Frutta	Pasta in bianco all'olio e parmigiano Bresaola olio e limone Pomodori o carote saltate Frutta
<b>MERCOLEDI'</b>	Pizza * Pasta in bianco all'olio e parmigiano Formaggio Pomodori o piselli Frutta *a refettori alterni	Passato di legumi con pasta Pollo arrosto al forno Insalata o verdura cotta Frutta	Minestrone di verdura con riso Involtini di pollo arrosto Pomodori o verdura cotta Frutta	Passato di verdura con crostini di pane Scaloppine al limone Contorno mediterraneo al forno Frutta
<b>GIOVEDI'</b>	Pizza * Pasta in bianco all'olio e parmigiano Prosciutto cotto Insalata o verdura cotta Frutta * a refettori alterni	Riso al burro e parmigiano Formaggio Patate arrosto al forno e insalata a richiesta Frutta	<i>Piatto unico:</i> Polenta con spezzatino o brasato oppure riso bollito e spezzatino Piselli o lenticchie Frutta	Risotto alla milanese Formaggio Patate arrosto al forno e insalata a richiesta Frutta
<b>VENERDI'</b>	Pasta alle zucchine Tonno Patate arrosto al forno Frutta	Pasta ai 4 formaggi Frittata al forno Insalata mista di verdura cruda Frutta	Pasta allo zafferano Filetti di pesce al forno Fagiolini in insalata Frutta	Pasta o gnocchi al pomodoro Frittata al forno Spinaci o verdura cruda Frutta