



Città di Castello 20 ottobre 2025

Alla c. a. delle Direzioni Didattiche afferenti al Comune di Città di Castello*I° Circolo didattico «San Filippo»*PEO: pgee02300n@istruzione.it*II° Circolo didattico «Pieve delle Rose»*PEO: pgee026005@istruzione.it*Istituto Comprensivo Statale «A. Burri»*PEO: PGIC825007@istruzione.it**e p. c.****Agli operatori del servizio di Ristorazione scolastica e connesse funzioni ausiliarie***Spett. le Authentica SpA*

Dott. ssa Monica Giannoni

Responsabile operativo dei Centri Cottura Sig. Fabrizio Ganovelli,

Spett. le «Il Poliedro Società Cooperativa Sociale»

Dott. ssa Alessandra Garavani

Coordinatore del servizio Sig. ra Silvia Del Bene

Ai Rappresentanti dei genitori, del corpo docente e personale scolastico del Nucleo di Valutazione*loro sedi***Oggetto: Procedura aperta per l'affidamento del servizio denominato ristorazione scolastica biologica a ridotto impatto ambientale per i comuni di Città di Castello, San Giustino e Citeria – CIG B13A79B7F6 - Trasmissione menù Autunno – Inverno anno scolastico 2025/26.****Con la presente si trasmette in allegato il menù per il servizio di ristorazione scolastica stagione Autunno/Inverno per l'anno scolastico 2025/26.**

In ottemperanza alle indicazioni contenute nelle «Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica» della Regione Umbria (D.G.R. Umbria n. 59 del 3/02/2014), e ai sensi dell'art. 23 del Capitolato Prestazionale, il menù, conforme ai requisiti previsti dal decreto interministeriale del 18 dicembre 2017, n. 14771 per la qualificazione di «Mensa scolastica biologica», ha ottenuto il parere di Validazione del competente Servizio della USL Umbria n. 1 Altotevere (Prot. n. 0068654/2024 del 09/12/2024), per quanto concerne grammature, fabbisogni nutrizionali giornalieri e quant'altro previsto.

Il menù è articolato su quattro settimane ed è accompagnato dai consigli per la cena. **Lo stesso sarà applicato, in accordo con l'operatore della Ristorazione, dalla 1ª settimana a far data dal prossimo 3 novembre 2025.**

Si raccomanda l'esposizione in luoghi ben visibili ai fini della loro consultazione da parte dell'utenza.

Restiamo a disposizione per qualsiasi chiarimento.

Cordiali saluti.

Il Responsabile Unico del Progetto

Dott. Massimiliano Manfroni

(firmato digitalmente ai sensi dell'art. 24 D. Lgs. 82/2005 e ss. mm. ii)

MENÙ AUTUNNO/INVERNO AS 2025-2026

SOLO SCUOLA DELL'INFANZIA	GIORNO	SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA					
SPUNTINO		PRIMO	SECONDO	CONTORNO 1	CONTORNO 2	PANE	FINE PASTO
1ª SETTIMANA							
Focaccia al rosmarino	Lunedì	Pasta al pesto	frittata al formaggio	Carote julienne	Fagiolini	Pane bianco	Frutta Fresca
Frutta Fresca	Martedì	Passato di verdure e legumi con pastina	Bocconcini di pollo panati	Insalata verde	Patate arrosto		Frutta Fresca
Yogurt alla frutta	Mercoledì	Risotto olio e parmigiano	Polpette/polpettone di legumi	Cavolo cappuccio	Carote cotte	Pane bianco	Frutta Fresca
Frutta Fresca	Giovedì	Ravioli alla salvia	Prosciutto cotto	Finocchi crudi	Broccoli al vapore	Pane integrale	Frutta Fresca
Pane e olio	Venerdì	Pasta al pomodoro	Platessa gratinata	Insalata mista	Bieta al vapore	Pane bianco	Frutta Fresca
2ª SETTIMANA							
Frutta Fresca	Lunedì	Crema di zucca gialla con pastina	Spezzatino di vitellone	Insalata verde	Patate lesse		Frutta Fresca
Cracker	Martedì	Risotto allo zafferano	Totani gratinati al forno	Carote julienne	Cavolfiore al vapore	Pane bianco	Frutta Fresca
Frutta Fresca	Mercoledì	Gnocchetti sardi al pomodoro	Caciotta	Finocchi Crudi	Spinaci al limone	Pane bianco	Frutta Fresca
Yogurt alla frutta	Giovedì	Pasta olio e parmigiano	Arrosto di tacchino	Insalata mista	Verza in padella	Pane integrale	Frutta Fresca
Pane e olio	Venerdì	Pasta e ceci	Frittata con verdure	Cavolo cappuccio	Carote lesse	Pane bianco	Frutta Fresca
3ª SETTIMANA							
Yogurt alla frutta	Lunedì	Riso con crema di verdure	Halibut gratinato al forno	Carote julienne	Patate Lesse		Frutta Fresca
Focaccia al rosmarino	Martedì	Pasta olio e parmigiano	Polpette di vitellone al pomodoro	Insalata mista	Carote lesse	Pane integrale	Frutta Fresca
Frutta Fresca	Mercoledì	Lasagne al ragù vegetale	Petto di pollo al limone	Finocchi	Bieta al vapore	Pane bianco	Frutta Fresca
Cracker	Giovedì	Crema di Fagioli con crostini di pane	Polpette di ricotta e spinaci	Cavolo verza	Fagiolini	Pane bianco	Frutta Fresca
Frutta Fresca	Venerdì	Pasta al pomodoro	Uova strapazzate	Insalata verde	Cavolfiore al vapore	Pane bianco	Frutta Fresca
4ª SETTIMANA							
Frutta Fresca	Lunedì	Umbricelli al ragù	Primo sale/Mozzarella	Insalata mista	Broccoli al vapore	Pane integrale	Frutta Fresca
Cracker	Martedì	Pasta al pomodoro	Frittata	Finocchi crudi	Verza in padella	Pane bianco	Frutta Fresca
Pane e olio	Mercoledì	Passato di verdura con legumi e pastina	Coscia di Pollo al Forno	Carote Julienne	Patate arrosto		Frutta Fresca
Yogurt alla frutta	Giovedì	Risotto alla zucca gialla	Polpette di merluzzo	Insalata mista	Spinaci al limone	Pane bianco	Frutta Fresca
Frutta Fresca	Venerdì	Pasta olio e Parmigiano	Arista al forno	Cavolo cappuccio	Fagiolini	Pane bianco	Frutta Fresca

CONSIGLI PER LA CENA					
MENÙ AUTUNNO/INVERNO AS 2025-2026					
Giorno	Primo	Secondo	Contorno	Pane	Fine pasto
1ª SETTIMANA					
Lunedì	Minestra in brodo vegetale	Polpette di Vitello al pomodoro	Verdura di stagione	Pane bianco	Frutta Fresca
Martedì	pasta alle verdure	Pesce Gratinato al forno	Verdura di stagione	Pane Integrale	Frutta Fresca
Mercoledì	Vellutata di verdure con pasta	Scaloppina di pollo o tacchino	Patate lesse		Frutta Fresca
Giovedì	Crema di Legumi con riso	Formaggio Fresco	Verdure di Stagione	Pane bianco	Frutta Fresca
Venerdì	Riso allo Zafferano	Uova Strapazzate	Verdure di Stagione	Pane bianco	Frutta Fresca
2ª SETTIMANA					
Lunedì	Pasta e Legumi	Frittata	Verdure di Stagione	Pane bianco	Frutta Fresca
Martedì	Vellutata di verdure	Tortino di Patate e	Verdure di Stagione		Frutta Fresca
Mercoledì	Crema di Legumi con pasta	Petto di Pollo al Limone	Verdure di Stagione	Pane bianco	Frutta Fresca
Giovedì	Passato di verdure	Pesce al pomodoro	Verdure di Stagione	Pane bianco	Frutta Fresca
Venerdì	Riso con verdure	Arista al latte	Verdure di Stagione	Pane Integrale	Frutta Fresca
3ª SETTIMANA					
Lunedì	Crema di Legumi con farro	Petto di Pollo al Limone	Verdure di Stagione	Pane bianco	Frutta Fresca
Martedì	Minestra in brodo vegetale	Frittata con verdure	Verdure di Stagione	Pane bianco	Frutta Fresca
Mercoledì	Orecchiette con broccoli	Polpette di legumi	Verdure di Stagione	Pane bianco	Frutta Fresca
Giovedì	Riso alla zucca gialla	Arista al latte	Verdure di Stagione	Pane Integrale	Frutta Fresca
Venerdì	Passato di verdure con orzo	Pesce alla mugnaia	Purea di patate		Frutta Fresca
4ª SETTIMANA					
Lunedì	Pasta olio e parmigiano	Straccetti di pollo panati	Verdure di Stagione	Pane bianco	Frutta Fresca
Martedì	Passato di verdure	Tortino di Patate e	Verdure di Stagione		Frutta Fresca
Mercoledì	Pasta al pomodoro	Pesce al forno	Verdure di Stagione	Pane Integrale	Frutta Fresca
Giovedì	Pasta e Legumi	Sformato di verdure	Verdure di Stagione	Pane bianco	Frutta Fresca
Venerdì	Minestra in brodo vegetale	Uova Strapazzate	Verdure di Stagione	Pane bianco	Frutta Fresca