



CSQA



UNI EN ISO 9001:15 certificato n°1666  
 UNI EN ISO 14001:15 certificato n°4742  
 ISO 14067:18 certificato n°63379  
 UNI EN ISO 14040:06 E UNI EN ISO 14044:06 certificato n°52604  
 UNI EN ISO 22000:18 certificato n° 2342  
 UNI EN ISO 22005:08 certificato n° 24383  
 UNI ISO 45001:23 certificato n°32623  
 UNI 11584:21 certificato n°80379  
 ISO37001:16 certificato n. ABMS-246/21  
 DTP108 del requisito "senza glutine" certificato n°39854  
 IFS FOOD versione 7 at Higher level 2023-52449  
 EMAS n° di registrazione: IT-002045  
 UNI/Pdr 125:2022 Parità di genere n°80725  
 HACCP - principi del CODEX ALIMENTARIUS - CAC/RCP 1-1969 REV.2020 n. 1579  
 EMAS IT-002045  
 SA8000 certificato n°309



### Spett.le

#### Comune di Napoli

P.zza Cavour, 42  
80137 – Napoli (NA)

c.a.

#### Resp. Area Educazione

Dott.ssa Barbara Trupiano

#### Dirigente Area Educazione

Dott.ssa Valeria De Lisa

#### Direttore Municipalità 6

Dott.ssa Carmela Olivieri

#### Direttore Municipalità 10

Dott. Luigi Loffredo

A mezzo pec:

[diritto.istruzione@pec.comune.napoli.it](mailto:diritto.istruzione@pec.comune.napoli.it)

[municipalita6.gestione.attivita.territoriali@pec.comune.napoli.it](mailto:municipalita6.gestione.attivita.territoriali@pec.comune.napoli.it)

[municipalita10.attivita.amministrativa@pec.comune.napoli.it](mailto:municipalita10.attivita.amministrativa@pec.comune.napoli.it)

Avellino, lì 06.11.2025

FS/fr

**Oggetto: Comune di Napoli – Municipalità VI e X - Servizio di ristorazione scolastica – Trasmissione menù autunno-inverno.**

Egregi,

con la presente si invia, per opportuna conoscenza, il menù autunno-inverno in vigore dalla settimana in corso.

L'occasione è gradita per porgere cordiali saluti.

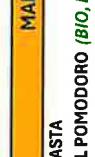
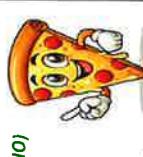
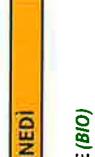
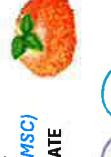
**Serenissima Ristorazione SpA**

Direttore Filiale Area Sud

Procuratore Speciale

Maurizio Palumbo

## MENU' INVERNALE SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA COMUNE DI NAPOLI 2025/26

|             |   | LUNEDI  | MARTEDÌ   | MERCOLEDÌ   | GIOVEDÌ  | VENERDÌ   |
|-------------|---|---|---|---|--|---|
|             |   | PASTA CON LENTICCHIE (BIO)<br>CAVOLIORE (BIO)<br>GRATINATO                          | PASTA AL POMODORO (BIO, KM0),<br>NASELLO (MSC.)<br>OLIO E LIMONE,<br>LATTUGHINO OLIO E LIMONE | RISOTTO ALLO ZAFFERANO,<br>FRITTATA DI UOVA (BIO),<br>SPINACI (BIO),<br>AL PARMIGIANO<br>REGGIANO (DOP) | PASTA CON<br>BROCCOLETTI (BIO),<br>RUSTICHETTE<br>DI POLLO (BIO / ANTIBIOTIC FREE)<br>PATATE NOVELLE | SARTÙ DI RISO (POMODORO BIO KM<br>0, PARMIGIANO REGGIANO DOP,<br>MACINATO BOVINO BIO (GP),<br>CAROTE (BIO)<br>OLIO E LIMONE |
| 1 SETTIMANA |  |  |            |                        |                     |    |
| 2 SETTIMANA |  |  |              |                        |                     |    |
| 3 SETTIMANA |  |  |              |                      |                     |    |
| 4 SETTIMANA |  |  |              |                      |                     |    |

PREVISTO 2 VOLTE A SETTIMANA MELA 4<sup>a</sup> GAMMA BIO - 3 VOLTE A SETTIMANA FRUTTA FRESCA BIO / EQUOSOLIDALE  
PREVISTO 3 VOLTE A SETTIMANA PANE DI FARINA "0" - 2 VOLTE A SETTIMANA FARINA INTEGRALE  
MENU' ELABORATO DALL'ASUNA 1

