



UNIEN 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

municipalita6.gestione.attivita.territoriali@pec.comune.napoli.it

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



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
1 SETTIMANA	<p>PASTA CON LENTICCHIE (BIO) CAVOLFIORE (BIO) GRATINATO</p>	<p>PASTA AL POMODORO (BIO, KM0), NASELLO (MSC) OLIO E LIMONE, LATTUGHINO OLIO E LIMONE</p>	<p>RISOTTO ALLO ZAFFERANO, FRITTATA DI UOVA (BIO), SPINACI (BIO) AL PARMIGIANO REGGIANO (DOP)</p>	<p>PASTA CON BROCCOLETTI (BIO), RUSTICHELLE DI POLLO (BIO / ANTI-BIOTIC FREE) PATATE NOVELLE</p>	<p>SARTÙ DI RISO (POMODORO BIO KM0, PARMIGIANO REGGIANO DOP, MACINATO BOVINO BIO /IGP), CAROTE (BIO) OLIO E LIMONE</p>
2 SETTIMANA	<p>RISOTTO CON ZUCCA (BIO), NASELLO (MSC) IMPANATO, SONGINO OLIO E LIMONE</p>	<p>PASTA E FAGIOLI (BIO), SPINACI (BIO) ALL'OLIO</p>	<p>PASTA AL POMODORO (BIO), POLPETTE DI BOVINO (BIO /IGP) AL POMODORO (BIO), BROCCOLETTI (BIO) GRATINATI</p>	<p>PIZZA AL POMODORO (BIO) E PARMIGIANO REGGIANO (DOP), CAROTE OLIO E LIMONE</p>	<p>GNOCCHI AL POMODORO (BIO, KM0), FORMAGGIO SPALMABILE SCAROLE STUFATE</p>
3 SETTIMANA	<p>RAVIOLI RICOTTA E SPINACI, UOVA STRAPPAZZATE (BIO)</p>	<p>GATEAU DI PATATE, ERBETTE (BIO) ALL'OLIO</p>	<p>PASTA E CECI (BIO), SPINACI (BIO) ALL'OLIO</p>	<p>RISOTTO (BIO) AL POMODORO (BIO), NASELLO (MSC) OLIO E LIMONE, PATATE AL FORNO</p>	<p>PASTA E CAVOLFIORE (BIO), COTOLETTA DI LONZA DI SUINO (BIO / ANTI-BIOTIC FREE), LATTUGHINO OLIO E LIMONE</p>
4 SETTIMANA	<p>PASTA AL FORNO (POMODORO BIO KM0, CARNE BIO /IGP, PARMIGIANO REGGIANO DOP), BROCCOLETTI (BIO) OLIO E LIMONE</p>	<p>PASTA AL PESTO (BIO), PROSCIUTTO COTTO (BIO), SCAROLE STUFATE</p>	<p>PASTA CON ZUCCA (BIO), BOCCONCINI DI POLLO (BIO / ANTI-BIOTIC FREE) GRATINATI, ERBETTE (BIO) ALL'OLIO</p>	<p>PASTA E PISELLI (BIO), PROVOLA, CAROTE (BIO) OLIO E LIMONE</p>	<p>RISOTTO AL POMODORO (BIO, KM0), CROCCHETTE DI NASELLO (MSC) PUREA DI PATATE</p>



PREVISTO 2 VOLTE A SETTIMANA MELA 4ª 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'ASL NA 1

