

Scuola dell'Infanzia - Scuola Primaria

Menù autunno - inverno

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
Lunedì	Crema di verdure* (per infanzia) / Verdure all'olio* (per primaria) Pizza con pomodoro e mozzarella ½ porz. formaggio (°)	Pasta al pesto (per infanzia) / Trofie agli aromi (per primaria) Arista arrosto / scaloppine di maiale al limone Verdure* gratinate / in insalata	Ravioli di magro al pomodoro Frittata al prosciutto cotto / uova strapazzate Carote in insalata / insalata mista	Pasta alle verdure* / al pomodoro Frittata con mozzarella Insalata verde
Martedì	Riso allo zafferano / verdure* Cosce di pollo al forno Erbette all'olio*	Gnocchetti sardi (per infanzia) / Gnocchi o pasta (per primaria) al pomodoro Uova strapazzate / frittata / tortino Carote e piselli*	Polenta / pasta all'olio o burro e Parmigiano Reggiano DOP Brasato / Macinato di bovino adulto Fagiolini all'olio*	Riso alla parmigiana Polpette di bovino adulto Finocchi all'olio / in insalata
Mercoledì	Ravioli di magro al burro e salvia Polpette di legumi* / legumi* all'olio / in umido Insalata di carote / carote all'olio	Riso all'olio/burro e Parmigiano Reggiano DOP Pesce (^) impanato* Insalata mista / finocchi / all'olio	Riso allo zafferano Petto di pollo impanato al forno Finocchi in insalata / all'olio	Lasagne con ragù di manzo* ½ porz. formaggio (°) Erbette*/carote all'olio
Giovedì	Passato di verdure* con orzo Bovino adulto arrosto Patate al forno / all'olio	Pasta integrale al ragù di bovino Formaggio (°) Erbette all'olio*	Crema di legumi* (per infanzia) / Verdure con legumi* all'olio (per primaria) Pizza con pomodoro e mozzarella ½ porz. formaggio (°)	Gnocchetti sardi (per infanzia) / Gnocchi o pasta (per primaria) al pomodoro Arrosto di tacchino al forno / scaloppina di tacchino Verdure* all'olio / al forno
Venerdì	Pasta integrale al pomodoro Pesce (^) al forno* Insalata mista	Passato di verdura con orzo / farro* Bocconcini di tacchino Patate prezzemolate / Purè	Pasta al pomodoro Pesce (^) gratinato* Insalata mista	Passato di verdure e legumi con orzo / riso* Pesce (^) impanato* Patate e verdure* in insalata / all'olio

Il pranzo viene completato con **pane comune / integrale**. *Il piatto può contenere una o più materie prime congelate e/o surgelate all'origine; come verdure potranno essere utilizzate surgelate: biette, erbette, fagiolini, minestrone; come legumi potranno essere utilizzate surgelati: piselli.

Per le preparazioni e come condimento viene usato olio extravergine d'oliva e sale iodato.

In questa mensa viene servita acqua potabile trattata naturale.

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
FINE PRANZO	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Frutta fresca
MERENDA POMERIDIANA	Pane integrale e marmellata	Mousse di frutta 100%	Frutta fresca	Pane e marmellata	Frutta fresca

(PER INFANZIA)					
----------------	--	--	--	--	--

Allegato al menù

Verdure per contorni, minestroni e primi piatti: insalate, zucca, erbe, finocchi, cavolfiori, broccoli, carote, barbabietole, lattuga, indivia, verza, rape, cipolle, porri, ecc.

(°) Tipologie di formaggio: ricotta, mozzarella, formaggio fresco di capra, primosale, robiola, Parmigiano Reggiano DOP, ecc.

(^) Tipologie di pesce: platessa, sogliola, palombo, nasello, merluzzo, cernia, pesce spada, ecc.

Le verdure inserite nel menù possono essere preparate e servite cotte o crude (es. carote all'olio/in insalata = carote all'olio oppure insalata di carote grattugiate crude).

In riferimento al Regolamento CE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato.