



10/02/2021

MENU' SCUOLA

1° LUNEDI' PASTA INTEGRALE AL RAGU' VEGETALE PEPITE DI POLLO AL FORNO VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE	2° LUNEDI' RISOTTO AL POMODORO FORMAGGI MISTI VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE	3° LUNEDI' PASTA AL PESTO(**) FRITTATA AL FORNO VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE	4° LUNEDI' RISOTTO ALL'ORTOLANA FILETTI DI MERLUZZO AL POMODORO VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° MARTEDI' VERDURA PASTA PASTICCIAIA al ragù di carne FRUTTA DI STAGIONE PANE	2° MARTEDI' RAVIOLI RICOTTA E SPINACI POLPETTE DI LEGUMI AL POMODORO VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE	3° MARTEDI' VERDURA LASAGNE al ragù di carne o a ragù di legumi FRUTTA DI STAGIONE PANE	4° MARTEDI' VERDURA PIZZOCCHERI CON PATATE FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° MERCOLEDI' PASTA IN BIANCO (*) FRITTATA al forno VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE	2° MERCOLEDI' PASTA AL POMODORO E BASILICO BOCCONCINI DI TACCHINO al forno VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE	3° MERCOLEDI' GNOCCHI DI SEMOLINO ALLA ROMANA FORMAGGI MISTI VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE	4° MERCOLEDI' PASTA INTEGRALE AL POMODORO E RICOTTA BOCCONCINI DI TACCHINO VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° GIOVEDI' RISOTTO ALLA ZUCCA O ZAFFERANO LONZA DI MAIALE al forno VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE	2° GIOVEDI' POLENTA O PUREA DI PATATE BOCCONCINI DI VITELLONE CON CARTE E PISELLI FRUTTA DI STAGIONE PANE	3° GIOVEDI' ZUPPA DI ORZO E LEGUMI POLPETTE DI CARNE ALLA PIZZAIOLA o ALL'ERBETTE VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE	4° GIOVEDI' MALFATTI DI FARINA IN BIANCO (*) FORMAGGI MISTI (inf.) / PROSCIUTTO COTTO senza polifosfati o BRESAOLA (prim.) VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° VENERDI' GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO FILETTI DI PLATESSA al forno VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE	2° VENERDI' RISO E PISELLI FILETTI DI MERLUZZO gratinato al forno VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE	3° VENERDI' RISOTTO ALLA PARMIGIANA FILETTI DI TILAPIA AL LIMONE al forno VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE	4° VENERDI' VERDURA PIZZA MARGERITA FRUTTA DI STAGIONE PANE

(*) **OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA** sia per condimenti a crudo che per la cottura (**) **PESTO** confezionato, senza aglio (***) **TONNO** al naturale, confezionato preferibilmente in vetro.
VARIANTE ESTIVA: (1) insalata di pasta con prosciutto e pomodorini e mais, (2) insalata di riso con tonno (****) e pomodorini.

PESCE: deve essere assicurata una accurata deliscatura.

VERDURE MISTE: offrire almeno 3 differenti prodotti alla settimana, alternando VERDURE CRUDE e COTTE - condire solo con olio extra vergine di oliva. non vanno considerate come verdure; devono essere somministrate solo quando specificate nel menù.

Crostini, ottenuti esclusivamente da pane comune tostato.

FRUTTA: assicurando almeno 3 differenti prodotti alla settimana, meglio se distribuita a metà mattina.

YOGURT PRODOTTO DALLA LATTERIA DI CHIURO : yogurt intero naturale con aggiunta di confettura alla frutta. **1 VOLTA ALLA SETTIMANA** al posto della frutta, possibilmente in concomitanza del piatto unico.

TORTA della cuoca (torta margherita, torta allo yogurt, torta di mele/frutta o crostata con confettura) **1 VOLTA AL MESE** per festeggiare i compleanni.

NOTA: le patate, per il loro contenuto in amido

SI UTILIZZA SOLO: PREPARATO PER BRODI VEGETALI senza glutammato, **PROSCIUTTO COTTO** senza polifosfati **SALE** iodato, **PANE** a ridotto contenuto di sale