

ALLEGATO “D” VALUTATO E VALIDATO DALL’ASL IN DATA 25/11/2013

MENU’ INVERNALE

	1 SETTIMANA	2 SETTIMANA	3 SETTIMANA	4 SETTIMANA
LUNEDI’	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta integrale al pomodoro • Cosce di pollo • Verdura cotta • frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta olio e parmigiano • Scaloppine alla pizzaiola • Verdure cotta • frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta al ragù • Formaggio fresco ½ porzione • Verdura cruda • frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Passato di verdura con orzo • Frittata alle verdure • Patate al forno • Frutta
MERCOLEDI’	<ul style="list-style-type: none"> • Lasagne alla bolognese • Formaggio fresco ½ porzione • Verdura cruda • frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Pizza • Prosciutto crudo 1/2 porzione • Verdura cruda • frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto alla milanese • Pesce panato • Piselli in umido • frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta alle verdure • Bresaola olio e limone • Verdura cruda • frutta

MENU’ ESTIVO

	1 SETTIMANA	2 SETTIMANA	3 SETTIMANA	4 SETTIMANA
LUNEDI’	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta al pesto • Petto pollo al forno • Verdura cotta • frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta agli aromi • Scaloppine alla pizzaiola • Verdure cruda • Frutta 	Piatto unico <ul style="list-style-type: none"> • Pizza margherita • Verdura cotta e cruda • frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta con ragù • Caprese (mozzarella e pomodoro) • frutta
MERCOLEDI’	<ul style="list-style-type: none"> • Lasagne alle verdure • Formaggio fresco • Verdura cruda • frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto al pomodoro • Platessa panata • Piselli in umido • Frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Gnocchi al pomodoro • Bresaola olio e limone • Verdura cruda • frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta integrale alle verdure • Hamburger di vitellone • Verdure cotta • Frutta

Le tipologia di verdura potrà variare in funzione della reperibilità sul mercato e della stagione.

Nel menù invernale si proporranno le seguenti verdure: spinaci, bietole, erbe, cavolfiori, finocchi, insalata, crauti rosso e bianco, broccoletti, carote.

Nel menù estivo: spinaci, insalata, pomodori, zucchine, carote, fagiolini, cetrioli, melanzane.

Ad ogni pasto viene servito pane senza grassi aggiunti a ridotto contenuto di sale con le seguenti grammature: 50 g scuola primaria, 60 g scuola secondaria di primo grado.