

ALLEGATO "E" VALUTATO E VALIDATO DALL'ASL IN DATA 25/11/2013

RICETTE MENU' INVERNALE: TUTTE LE GRAMMATURE SONO DA RIFERIRSI AL CRUDO E AL NETTO DEGLI SCARTI

<u>PRIMA SETTIMANA</u>	<u>PRIMARIA</u>	<u>SECONDARIA E ADULTI</u>
<b>LUNEDI'</b>		
<b>PASTA INTERGRALE AL POMODORO :</b> PASTA INTEGRALE POMODORO OLIO OLIVA EXTRAVERGINE PARMIGIANO CAROTE SEDANO CIPOLLA	Gr. 70 Gr.60 Gr. 5 Gr. 5 Gr. 10 Gr. 5 Gr. 5	Gr. 80 Gr.60 Gr.5 Gr. 10 Gr. 12 Gr. 6 Gr. 6
<b>COSCE DI POLLO :</b> COSCIA DI POLLO senza osso OLIO OLIVA EXTRAVERGINE SALE ODORI	Gr. 50 Gr. 5 Qb Qb	Gr. 60 Gr. 8 Qb Qb
<b>VERDURA COTTA</b>	Gr.130	Gr.150
<b>MERCOLEDI'</b>		
<b>LASAGNE ALLA BOLOGNESE :</b> SFOGLIA SURGELATA PASSATA DI POMODORO CARNE MACINATA CAROTA CIPOLLA SEDANO BESCIAMELLA : BURRO FARINA LATTE PARMIGIANO	Gr. 100 Gr. 25 Gr. 30 Gr. 10 Gr. 5 Gr. 5 Gr. 5 Gr. 5 Gr. 5 cc. 80 Gr. 8	Gr. 120 Gr. 25 Gr. 40 Gr. 12 Gr. 6 Gr. 6 Gr.5 Gr. 5 cc. 80 Gr. 10
<b>FORMAGGIO FRESCO</b>	Gr. 25	Gr. 30
<b>VERDURA CRUDA</b>	Gr.90	Gr.100

<b>SECONDA SETTIMANA</b>	<b>PRIMARIA</b>	<b>SECONDARIA E ADULTI</b>
<b>LUNEDI'</b>		
<b>PASTA OLIO E PARMIGIANO:</b> PASTA OLIO OLIVA EXTRAVERGINE PARMIGIANO Erbe aromatiche	Gr. 70 Gr. 8 Gr. 5 Qb	Gr. 80 Gr. 10 Gr. 10 Qb
<b>SCALOPPINA ALLA PIZZAIOLA</b> TACCHINO OLIO OLIVA EXTRAVERGINE POMODORO SALE	Gr. 50 Gr. 5 Qb Qb	Gr. 60 Gr. 5 Qb Qb
<b>VERDURA COTTA</b>	Gr.130	Gr.150
<b>MERCOLEDI'</b>		
<b>PIZZA MARGHERITA:</b> PASTA PER PIZZA PELATI MOZZARELLA OLIO SALE	Gr. 110 Gr. 80 Gr. 25 Qb Qb	Gr. 120 Gr. 90 Gr. 30 Qb Qb
<b>PROSCIUTTO CRUDO</b>	Gr. 20	Gr. 25
<b>VERDURA CRUDA</b>	Gr.90	Gr.100

<b>TERZA SETTIMANA</b>	<b><u>PRIMARIA</u></b>	<b><u>SECONDARIA E ADULTI</u></b>
<b>LUNEDI'</b>		
<b>PASTA AL RAGU' :</b> PASTA POMODORO PELATO CAROTA CIPOLLA SEDANO SCAMONE  OLIO OLIVA EXTRAVERGINE PARMIGIANO	Gr. 70 Gr. 30 Gr.10 Gr. 5 Gr. 5 Gr. 25  Gr. 5 Gr. 5	Gr. 80 Gr. 30 Gr. 12 Gr. 6 Gr. 6 Gr. 30  Gr. 8 Gr. 10
<b>FORMAGGIO FRESCO</b>	Gr. 25	Gr. 30
<b>VERDURA CRUDA</b>	Gr.90	Gr.100
<b>MERCOLEDI'</b>		
<b>RISOTTO ALLO ZAFFERANO :</b> RISO OLIO OLIVA EXTRAVERGINE CIPOLLA BRODO VEGETALE (con carote, sedano, cipolla, dado vegetale) ZAFFERANO BURRO PARMIGIANO	Gr. 70 Gr. 5 Qb Qb Qb Qb Gr. 5 Gr. 5	Gr. 80 Gr. 5 Qb Qb Qb Qb Gr. 8 Gr. 10
<b>PESCE PANATO :</b> PLATESSA SURGELATA PANE GRATTUGIATO UOVA LIQUIDE PASTORIZZATE FARINA OLIO OLIVA LIMONE	Gr. 60 Gr. 10 10 QB Gr. 5 Qb	Gr. 80 Gr.10 10 QB Gr.5 Qb
<b>PISELLI IN UMIDO</b>	Gr.150	Gr.170

<b>QUARTA SETTIMANA</b>	<b>PRIMARIA</b>	<b>SECONDARIA E ADULTI</b>
<b>LUNEDI'</b>		
<b>PASSATO CON ORZO:</b> ORZO VERDURE MISTE PER MINISTRONE OLIO SALE E AROMI	Gr. 35  Gr. 70 Gr. 5 Qb	Gr. 40  Gr. 80 Gr. 5 Qb
<b>FRITTATA ALLE VERDURE :</b> UOVA LIQUIDE PASTORIZZATE VERDURA PARMIGIANO REGGIANO	Gr. 80 Gr. 60 GR. 5	Gr.100 Gr. 80 GR. 8
<b>PATATE AL FORNO</b>	Gr.130	Gr.170
<b>MERCOLEDI'</b>		
<b>PASTA ALLE VERDURE</b> PASTA VERDURE CIPOLLA OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE	Gr. 70 Gr.50 Gr. 5 Gr. 5	Gr. 80 Gr. 50 Gr. 6 Gr. 5
<b>BRESAOLA OLIO E LIMONE</b>	Gr. 40	Gr. 50
<b>VERDURA CRUDA</b>	Gr.90	Gr.100

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.