

PRIMA SETTIMANA		Ingredienti
LUNEDÌ	Brodo vegetale con pastina all'uovo	Pastina all'uovo, brodo vegetale, parmig. gratt., olio evo
	Formaggio grana / robiola	Formaggio grana /Robiola
	Patate	Patate, olio evo, rosmarino
	Pane*	Pane
	Frutta fresca di stagione**	Frutta fresca di stagione
MARTEDÌ	Riso con olio e parmigiano	Riso , parmigiano, olio evo
	Polpetta di pesce	<u>Filetto di platessa, mollica di pane, uovo, parmigiano, prezzemolo, aglio, olio evo</u>
	Insalata mista	Insalata mista
	Pane semintegrale	Pane semintegrale
	Frutta fresca di stagione**	Frutta fresca di stagione
MERCOLEDÌ	Pasta con ragù di fagioli borlotti o lenticchie rosse decorticate	Pasta di semola, fagioli borlotti/lenticchie rosse decorticate, pomodoro (pelato), erbe aromatiche (facoltative), olio evo
	Frittata	Uovo, parmigiano grattugiato, latte, limone grattugiato, olio evo
	Finocchi	Finocchi, olio evo
	Pane*	Pane
	Frutta fresca di stagione**	Frutta fresca di stagione
GIOVE	Piatto unico : Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro	<u>Ravioli ricotta e spinaci, pomodoro pelato, cipolla, olio evo</u>
	Spinaci	Spinaci, olio evo
	Pane*	Pane
	Frutta fresca di stagione**	Frutta fresca di stagione
VENERDÌ	Riso e Orzo al pomodoro	Riso/orzo, pomodoro pelato , olio evo , parmigiano grattugiato, cipolla
	Filetto di platessa panato	Filetto di platessa, pangrattato, scorza di limone grattugiata, aglio, rosmarino, olio evo
	Insalata	Insalata , olio evo
	Pane*	Pane
	Frutta fresca di stagione**	Frutta fresca di stagione

NB le preparazioni possono essere variate secondo le "Raccomandazioni gestione menù scolastico"

*pane semintegrale 1- 2 volte/sett. In base alla fornitura

** variare 3-4 tipologie a settimane, alternando in base anche al grado di maturazione e alla stagionalità

SECONDA SETTIMANA		Ingre dienti
LUNEDÌ	Risotto al pomodoro	Riso, pomodoro pelato , olio evo , parmigiano grattugiato, cipolla
	Sformato di legumi	Lenticchie rosse decorticate, piselli, carote, patate, olio evo, parmigiano
	Insalata	Insalata , olio evo
	Pane*	Pane
	Frutta fresca di stagione**	Frutta fresca di stagione
MARTEDÌ	Pasta con la zucca	Pasta di semola, zucca , olio evo , parmigiano grattugiato, cipolla
	Merluzzo panato al forno	<u>Merluzzo, pangrattato, olio evo, rosmarino</u>
	Carote	Carote, olio evo
	Pane*	Pane
	Frutta fresca di stagione**	Frutta fresca di stagione
MERCOLEDÌ	Brodo vegetale con riso e orzo	Riso e orzo, brodo vegetale, parmig. gratt., olio evo
	Frittata	Uovo, parmigiano grattugiato, latte, limone grattugiato, olio evo
	Patate	Patate, olio evo, rosmarino
	Pane*	Pane
	Frutta fresca di stagione**	Frutta fresca di stagione
GIOVEDÌ	PIATTO UNICO : farfalle/pasta al pomodoro+ gratinata con caciotta/mozzarella/parmigiano <i>(Per l'infanzia ingredienti separati)</i>	Pasta, pomodoro, parmigiano , olio evo , carota, cipolla, sedano
		Caciotta / Mozzarella / Parmigiano
	Insalata e finocchi	Insalata ,finocchi , olio evo
	Pane*	Pane
	Frutta fresca di stagione**	Frutta fresca di stagione
VENERDÌ	Pasta olio e parmigiano	Pasta, parmigiano, olio evo
	Coda di rospo pomodorini e olive/Alici	Coda di rospo, pomodorini, olive nere o verdi, olio evo, aglio/Alici (sfilettate panate o altra modalità)
	Spinaci	Spinaci, olio evo
	Pane*+ Frutta fresca di stagione**	Pane+ Frutta fresca di stagione

NB le preparazioni possono essere variate secondo le "Raccomandazioni gestione menù scolastico"

*pane semintegrale 1- 2 volte/sett. In base alla fornitura

** variare 3-4 tipologie a settimane, alternando in base anche al grado di maturazione e alla stagionalità

TERZA SETTIMANA		Ingredienti
LUNEDÌ	Brodo vegetale con orzo e/o riso	Orzo e/o riso, brodo vegetale, parmig. gratt., olio evo
	Patate (lesse)	Patate, olio evo
	Robiola	Robiola
	Pane*	Pane
	Frutta fresca di stagione**	Frutta fresca di stagione
MARTEDÌ	Pasta con pomodoro	Pasta di semola, pomodoro pelato , olio evo , parmigiano grattugiato, cipolla
	Polpettine di ceci	Ceci, sedano carota e cipolla, uovo , pangrattato, olio evo,
	Broccoli	Broccoli, olio evo
	Pane*	Pane
	Frutta fresca di stagione**	Frutta fresca di stagione
MERCOLEDÌ	Risotto con zafferano	Riso, brodo vegetale (cipolla carota sedano),parmigiano, olio evo, zafferano
	Sformatino di pesce	Merluzzo, platessa, patate, pangrattato, latte, ,olio evo
	carote e piselli	carote e piselli, olio evo
	Pane*	Pane
	Frutta fresca di stagione**	Frutta fresca di stagione
GIOVEDÌ	Piatto unico: ravioli ricotta e spinaci	Ravioli ricotta e spinaci , pomodoro pelato, olio evo, parmigiano, carota, cipolla, sedano
	Polpette di verdure dell'orto invernali	Carote, bietola, ricotta, patate, parmigiano, pangrattato, uovo, olio evo,
	Pane*	Pane
	Frutta fresca di stagione**	Frutta fresca di stagione
VENERDÌ	Pasta olio e parmigiano	Pasta, olio evo, parmig. grattug
	Polpettone di zucca e lenticchie	Lenticchie, zucca, cipolla, uova, rosmarino, parmigiano grattugiato, olio evo
	Pane*	Pane
	Dolce confezionato	
	Frutta fresca di stagione**	Frutta fresca di stagione

NB le preparazioni possono essere variate secondo le "Raccomandazioni gestione menù scolastico"

*pane semintegrale 1- 2 volte/sett. In base alla fornitura

** variare 3-4 tipologie a settimane, alternando in base anche al grado di maturazione e alla stagionalità

QUARTA SETTIMANA		Ingredienti
LUNEDÌ	Pasta di semola al ragù vegetale	Pasta di semola, pomodoro, verdure miste di stagione, parmigiano , olio evo, carota, cipolla, sedano
	Mozzarella/robiola	
	Finocchi gratinati	Finocchi, pangrattato, olio evo
	Pane*	Pane
	Frutta fresca di stagione**	Frutta fresca di stagione
MARTEDÌ	Minestra con pastina/orzo	Pastina/orzo, brodo vegetale, olio evo, cipolla
	Polpetta di pesce	Filetto di platessa, mollica di pane, uovo, parmigiano, prezzemolo, aglio, olio evo
	Bieta	Bietola, olio evo
	Pane*	Pane
	Frutta fresca di stagione**	Frutta fresca di stagione
MERCOLEDÌ	Risotto e lenticchie	Riso , lenticchie , olio evo, parmigiano, carota, cipolla, sedano
	Frittata con spinaci (<i>anche come ingredienti separati</i>)	Uovo, spinaci, parmigiano grattugiato, latte, limone grattugiato, olio evo
	Pane*	Pane
	Frutta fresca di stagione**	Frutta fresca di stagione
GIOVEDÌ	Pasta al pomodoro	Pasta, pomodoro pelato , olio evo , parmigiano grattugiato, cipolla
	Mozzarella/robiola	Mozzarella/robiola
	Insalata	Insalata, olio evo
	Pane*	Pane
	Frutta fresca di stagione**	Frutta fresca di stagione
VENERDÌ	Pasta olio e parmigiano	Pasta, parmigiano, olio evo
	Codine di rospo alla mugnaia/altra modalità cottura/Alici	Codine di rospo/Alici , farina, limone, olio evo; (alici eventualmente anche panate)
	Carote julienne	Carote julienne, olio evo
	Pane*	Pane
	Frutta fresca di stagione**	Frutta fresca di stagione

NB le preparazioni possono essere variate secondo le "Raccomandazioni gestione menù scolastico"

*pane semintegrale 1- 2 volte/sett. In base alla fornitura

** variare 3-4 tipologie a settimane, alternando in base anche al grado di maturazione e alla stagionalità

QUINTA SETTIMANA		Ingredienti
LUNEDÌ	Riso/orzo olio e parmigiano	Riso/orzo, olio evo parmigiano
	Ricotta vaccina e/o mozzarella	Ricotta vaccina e/o mozzarella
	Insalata	Insalata, olio evo
	Pane*	Pane
	Frutta fresca di stagione**	Frutta fresca di stagione
MARTEDÌ	Pasta con crema di ceci o fagioli cannellini con zucca	Pasta, ceci o fagioli cannellini, zucca, olio evo, brodo veg./acqua q.b.
	Frittata	Uovo, olio evo
	Carote	Carote, olio evo
	Pane*	Pane
	Frutta fresca di stagione**	Frutta fresca di stagione
MERCOLEDÌ	Pinzimonio di carote e finocchi	Carote, finocchi, olio evo
	Piatto unico: pizza margherita e/o pizza bianca con mozzarella	Farina (70% tipo 0 + 30% tipo integrale), lievito, acqua, sale, zucchero. Condimento: passata di pomodoro, mozzarella, olio evo, sale, basilico e/o origano oppure Bianca senza passata di pomodoro ma con mozzarella
	Frutta fresca di stagione**	Frutta fresca di stagione
GIOVEDÌ	Pasta al pomodoro	Pasta, pomodoro (pelato/passata), olio evo
	Frittata di ceci	<u>Farina di ceci, acqua, olio evo</u>
	Verdure di stagione	Verdure di stagione, olio evo
	Pane*	Pane
	Frutta fresca di stagione**	Frutta fresca di stagione
VENERDÌ	Pasta con ragù di pesce	Pasta, merluzzo, sogliola e/o platessa, totani, (pomodoro facoltativo), olio evo
	Hamburger di pesce	Merluzzo, platessa e/ o sogliola, pangrattato, scorza di limone grattugiata, aglio, rosmarino, olio evo
	Verdura di stagione	Verdura fresca di stagione, olio evo
	Pane*	Pane
	Frutta fresca di stagione**	Frutta fresca di stagione

NB le preparazioni possono essere variate secondo le "Raccomandazioni gestione menù scolastico"

*pane semintegrale 1- 2 volte/sett. In base alla fornitura

** variare 3-4 tipologie a settimane, alternando in base anche al grado di maturazione e alla stagionalità

NB le preparazioni possono essere variate secondo le "Raccomandazioni gestione menù scolastico"

*pane semintegrale 1- 2 volte/sett. In base alla fornitura

** variare 3-4 tipologie a settimane, alternando in base anche al grado di maturazione e alla stagionalità