



MENU SCUOLA INFANZIA E PRIMARIA

ESTIVO 2021

	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA	QUINTA SETTIMANA	Grammature Gr/N	Infanzia	Primaria
LUNEDÌ	Pasta BIO all'ortolana	Pasta Integrale al ragù di vitello	Pasta BIO al pomodoro e basilico	Pasta con crema di zucchine	RisoBio allo zafferano con verdure			
	Hamburger di vitello	Frittata alle verdure	Straccetti di pollo al tegame	Torta salata ricotta e spinaci (*)	Frittata al forno	Pasta di semola	60	70-100
	Tris di verdura (*) cotta	Broccoli (*) verdi al vapore	Spinaci all'olio (*)		Fagiolini all'olio (*)	Crema/ passati di verdura	120	180
	Insalata di capucci	Insalata di capucci	Insalata di capucci	Insalata di capucci	Insalata di capucci	Riso	60	70-100
	Budino al cioccolato	Mela Bio	Frutta di stagione	Mela DOP	Frutta di stagione	Gnocchi di patate	120	150-200
MARTEDÌ	Gnocchi di patate(*) al pomodoro	Pizza Marinara	Pizza Marinara	Insalata di risoBIO , orzo, farro	Pizza Margherita	Raviolini di ricotta	80	120
	Formaggio casatella DOP	Asiago DOP	Mozzarella	Bocconcini di merluzzo al forno (*)	Piselli al tegame (*)	Carni bianche	50	60-100
	Carote all'olio (*)	Fagiolini all'olio (*)	e pomodori			Carni rosse	50	60-80
	Pomodoro a fette	Carote julienne	Carote julienne	Carote julienne	Carote julienne	Pesce fresco	70	70-100
	Frutta di stagione	Yogurt BIO alla frutta	Yogurt BIO alla frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Uovo	1	1-1,5
MERCOLEDÌ	Lasagne fantasia di verdure	Insalata di riso BIO, orzo, farro	Tortellini (*) al pomodoro Bio	Lasagne al ragù	Pasta BIO fredda con verdure	Pizza	150	150-250
	Prosciutto cotto	Coscia di pollo al forno	Uovo sodo	Pomodori e cetrioli	Lonza di maiale al forno	Formaggio fresco	50	50-60
	Zucchine all'olio	Zucchine trifolate	Patate e Fagiolini (*) all'olio		Patate al forno (*)	Prosciutto cotto	40	40-60
	Insalata e finocchi	Insalata di stagione	Insalata di stagione	Insalata di stagione	Insalata di stagione	Verdura cruda	30	50-100
	Mela Bio	Frutta di stagione	Torta di mele	Frutta di stagione	Mela DOP	Verdura cotta	70	100-150
GIOVEDÌ	Riso BIO con carote e zucchine	Ravioli burro e salvia	Risi BIO e bisì	Spaghetti pomodoro-basilico	Gnocchi (*) al ragù di carni bianche	Frutta fresca	120	150-200
	Fettina di pollo	Affettato di tacchino	Filetto di pesce persico al forno (*)	Scaloppina al limone	Mozzarella	Yogurt alla frutta	125	125
	Patate al forno (*)	Piselli al tegame (*)	Zucchine all'olio Km0	Broccoli e cavolfiori (*)	e pomodori	Olio EVO	10	10 - 20
	Insalata e mais	Insalata di stagione	Pomodoro a fette	Insalata di stagione	Insalata di stagione	Formaggio grattugiato	3	5
	Yogurt BIO alla frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt BIO alla frutta	Dolcetto a sorpresa	Pane fresco	30	40-80
VENERDÌ	Pasta BIO al pomodoro e tonno	Pasta BIO alle verdure	Pasta BIO al pesto	Pasta alle verdure	Pasta BIO al pesto			
	Bocconcini di merluzzo al forno (*)	Filetto di persico al forno	Polpettone con ripieno di verdure	Tonno patate e pomodorini	Filetto persico al forno			
	Fagiolini all'olio (*)	Carote all'olio (*)	Finocchi all'olio		Zucchine vapore km0			
	Carote julienne	Insalata di stagione	Insalata e mais	Insalata e finocchi	Insalata di stagione			
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Mela Bio	Frutta di stagione	Frutta di stagione			
ALTERNATIVI AGLI AFFETTATI E PESCE: FORMAGGIO FRESCO, LATTERIA, RICOTTA, ROBIOLA, CRESCENZA - ALTERNATIVO AL FORMAGGIO: PROSCIUTTO COTTO INSALATA MISTA: MIX DI INSALATA E RADICCHIO DI PRODOTTI IGP (ROSSO DI CHIOGGIA, LUSIA, VARIEGATO) ED A KM 0.						Dietista: dott.ssa Paola Zanco		
Sono evidenziati in grassetto gli alimenti contenenti allergeni come da Regolamento UE n 1169/2011.				(*) i prodotti potrebbero essere surgelati				
Frutta e verdura fresca alternate sulla base della disponibilità stagionale				Frutta e yogurt/dolcetto sarebbe preferibile inserirli al momento dello spuntino pomeridiano				
