

MENU' SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI PIATEDA

1° LUNEDI'	2° LUNEDI' - GIORNATA BIO	3° LUNEDI' - GIORNATA BIO	4° LUNEDI'
PASTA AL POMODORO FORMAGGI MISTI VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	RISO E PISELLI FRITTATA CON FORMAGGIO AL FORNO VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA AL PESTO DI ZUCCHINE FORMAGGI MISTI VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA POMODORO E RICOTTA / PASTA AL PESTO (**) FRITTATA VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° MARTEDI' - GIORNATA BIO	2° MARTEDI'	3° MARTEDI'	4° MARTEDI' - GIORNATA BIO
ZUPPA DI FARRO BOCCONCINI DI POLLO VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	GNOCCHI AL POMODORO PROSCIUTTO O BRESAOLA VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	VELLUTATA DI VERDURE CON CROSTINI PIZZA FRUTTA DI STAGIONE	PASTA E FAGIOLI VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° MERCOLEDI'	2° MERCOLEDI'	3° MERCOLEDI'	4° MERCOLEDI'
RISOTTO CON ZAFFERANO POLPETTE DI CARNE VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	VELLUTATA DI ORZO FORMAGGI FRESCHI VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	RISOTTO AL POMODORO ARROSTO DI TACCHINO O MAIALE VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	RISOTTO ALLA PIZZAIOLA COSCETTE DI POLLO VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° GIOVEDI'	2° GIOVEDI'	3° GIOVEDI'	4° GIOVEDI'
LASAGNE ALLA PIZZAIOLA / AL PESTO O PIZZOCCHERI VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	SPEZZATNO DI VITELLO PURE' O POLENTA CAROTE E PISELLI FRUTTA DI STAGIONE PANE	LASAGNE CON RAGU' DI VITELLONE VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	GNOCCHI ALLA BORROMEIO FORMAGI FRESCHI VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° VENERDI'	2° VENERDI'	3° VENERDI'	4° VENERDI'
PASTA IN BIANCO FILETTI DI MERLUZZO VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA IN BIANCO MERLUZZO AL FORNO VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA IN BIANCO MERLUZZO AL FORNO VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE	RAVIOLI DI MAGRO PESCE VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE

(*)TONNO AL NATURALE, confezionato in veto (**) PESTO fresco: basilico, olio extravergine di oliva, parmigiano/pecorino, pinoli o conezionato senza aglio, in vetro

PESCE= deve essere assicurata una accurata deliscatura

VERDURE MISTE = offrire possibilmente due verdure a pasto, assicurando alimento 3 differenti prodotti alla settimana, alternando VERDURE MISTE CRUDE e COTTE. - condire solo con olio extra verginedi oliva

N.B. le patate, per il loro contenuto in amido, non vanno considerate verdure, quindi devono essere somministrate solo quando specificate nel menù, prevedendo sempre anche un contorno di verdure.

FRUTTA: assicurando almeno 3 differenti prodotti alla settimana, meglio se distribuita a metà mattina e di tanto in tanto alternarla con MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA

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

ACQUA: di rete

Si utilizzano solo: PREPARATO PER BRODO VEGETALE senza glutammato. SALE IODATO, PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE e OLIO DI OLIVA sia per condimenti a crudo che per la cottura