

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

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