

MENU' SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA

Comune di Poggiridenti

2022

1° LUNEDI'	2° LUNEDI'	3° LUNEDI'	4° LUNEDI'
PASTA AL RAGU' VEGETALE PETTO DI POLLO AL FORNO VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	RISO E PISELLI FRITTATA AL FORNO VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	RISOTTO ALLO ZAFFERANO O ALLE VERDURE TACCHINO AL FORNO VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO FARINATA DI CECI/ POLPETTE DI LEGUMI VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° MARTEDI'	2° MARTEDI'	3° MARTEDI'	4° MARTEDI'
ORZOTTO ALLO ZAFFERANO FORMAGGI MISTI VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA AL POMODORO O AL PESTO (**) FUSI DI POLLO ARROSTO VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA AL POMODORO FORMAGGI MISTI VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	RISOTTO ALLA PARMIGIANA MACINATA DI VITELLONE CON CAROTE E PISELLI AL FORNO FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° MERCOLEDI'	2° MERCOLEDI'	3° MERCOLEDI'	4° MERCOLEDI'
FRULLATO DI VERDURA SCALOPPINE DI LONZA PATATE AL FORNO FRUTTA DI STAGIONE PANE	POLENTA O PURE' BOCCONCINI DI VITELLONE CON VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	RAVIOLI RICOTTA E SPINACI SCALOPPINE DI LONZA VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PIZZOCCHERI VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° GIOVEDI'	2° GIOVEDI'	3° GIOVEDI'	4° GIOVEDI'
VERDURE MISTE LASAGNE AL RAGU' DI CARNE DI VITELLONE FRUTTA DI STAGIONE PANE	CREMA DI VERDURE PIZZA MARGHERITA FRUTTA DI STAGIONE PANE	VERDURE MISTE LASAGNE AL RAGU' DI LEGUMI E VERDURE/ PASTA E FAGIOLI O LENTICCHIE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA INTEGRALE AL RAGU' VEGETALE BOCCONCINI DI POLLO AL FORNO VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° VENERDI'	2° VENERDI'	3° VENERDI'	4° VENERDI'
PASTA IN BIANCO FILETTI DI PLATESSA/ MERLUZZO AL FORNO VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA AL TONNO (*) FILETTO DI MERLUZZO/ PLATESSA AL FORNO VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA IN BIANCO FILETTO DI MERLUZZO/ PLATESSA AL FORNO VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA AL PESTO (**) MERLUZZO AL POMODORO VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE

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

PESCE: deve essere assicurata una adeguata deliscatura

VERDURE MISTE: offrire possibilmente due verdure a pasto, assicurando almeno 3 differenti prodotti alla settimana, alternando VERDURE CRUDE e COTTE – condire solo con olio extra vergine di 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 yogurt, 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 EXTRA VERGINE DI OLIVA sia per condimenti a crudo che per la cottura