

**MENÙ SCUOLA INFANZIA-SCUOLA PRIMARIA-SCUOLA SECONDARIA
COMUNE DI SONDRIO**

1° LUNEDI'	2° LUNEDI'	3° LUNEDI'	4° LUNEDI'
RISO E PREZZEMOLO IN BRODO FRITTATA VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE	MINESTRA DI RISO FORMAGGI VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE	RISO AL POMODORO E PISELLI FORMAGGI VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE	RISO AL PARMIGIANO PETTO DI TACCHINO VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° MARTEDI'	2° MARTEDI'	3° MARTEDI'	4° MARTEDI'
VERDURA MISTA PIZZOCCHERI PROSCIUTTO COTTO ½ porz. POLPA DI FRUTTA/FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA AL PESTO FRITTATA VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASSATO DI VERDURE PIZZA MARGHERITA POLPA DI FRUTTA/FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA AL POMODORO SFORMATO DI VERDURA VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° MERCOLEDI'	2° MERCOLEDI'	3° MERCOLEDI'	4° MERCOLEDI'
PASTA AL RAGU' VEGETALE ARROSTO DI MANZO VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA ALLA NORMA ARROSTO DI TACCHINO VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA IN BIANCO FUSI DI POLLO AL FORNO VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE	CREMA DI LEGUMI CON CROSTINI LONZA AL FORNO PATATE AL FORNO/PURÈ FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° GIOVEDI'	2° GIOVEDI'	3° GIOVEDI'	4° GIOVEDI'
PASTA IN BIANCO POLLO ALLA PIZZAIOLA VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE	RAVIOLI DI MAGRO LEGUMI VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE	MINISTRINA CON VERDURA SCALOPPINE DI LONZA AL LIMONE E ROSMARINO PURÈ DI PATATE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA AL RAGU' DI CARNE/LEGUMI FORMAGGI VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° VENERDI'	2° VENERDI'	3° VENERDI'	4° VENERDI'
PASTA AURORA (besciamella, pomodoro) MERLUZZO GRATINATO VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA IN BIANCO BOCCONCINI DI MERLUZZO IN UMIDO VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA AL POMODORO PLATESSA AL FORNO VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE	GNOCCHI AL POMODORO MERLUZZO PANATO VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE

Pesce: deve essere assicurata una accurata deliscatura. **Prosciutto cotto:** senza polifosfati

Verdure miste: assicurare almeno tre differenti prodotti alla settimana, alternando verdure cotte e crude da condire con olio extravergine di oliva; le patate, per il loro contenuto

Prodotti di provenienza locale: formaggi (casera DOP), latte. **Prodotti biologici:** utilizzo di prodotti provenienti dall'agricoltura biologica per la preparazione di alcune portate (pasta, riso, gnocchi, pomodoro conservato per sughi, insalata, verdure gelo destinate alla cottura, mele , kiwi, banane, pesche noci, albicocche, agrumi, prosciutto cotto, patate).

Frutta: può essere distribuita a metà mattina o a pasto; di tanto in tanto somministrare macedonia di frutta fresca o frutta cotta.

Preparazioni speciali: Mensilmente e in occasioni di festività, torta della cuoca (torta margherita, torta allo yogurt, torta di mele, torta di carote, crostata di frutta con marmellata).

Utilizzo di sale iodato, di pane a ridotto contenuto di sale e di preparato per brodo senza glutammato.