



Menu' Scuola dell'infanzia, Primaria secondaria di I° grado

Settimana		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	23-27 settembre	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al pesto di zucchine - Bocconcini di pollo/cosce alle erbe - Carote julienne - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta 	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto alla milanese - Crocchette primavera - Fagiolini - Frutta* - Merenda pomeridiana: pane e olio 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta olio e grana - Polpettone di ricotta e tacchino - Pomodori - Frutta* - Merenda pomeridiana: yogurt 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al pesto di carote e ricotta - Pepite di pesce impanate con maionese vegetale - Insalata - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta pomodoro e melanzane - Patate duchessa - Insalata mista - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta
	30 sett-4 ottobre	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta pomodoro e basilico - Polpette di pollo - Zucchine - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta aglio e olio - Pesce gratinato al forno con maionese vegetale - Carote julienne - Frutta* - Merenda pomeridiana: ciambella 	<ul style="list-style-type: none"> - Pastina in brodo vegetale - Pizza margherita - Carote e finocchi a bastoncini - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta e fagioli - Sformato di formaggio, patate e prosciutto - Pomodori - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta 	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto alle zucchine - Polpettone di ricotta e spinaci - Ratatouille di verdura - Frutta* - Merenda pomeridiana: yogurt
	7- 11 ottobre	<ul style="list-style-type: none"> - Orzo/ farro/ riso al pomodoro e basilico - Cotoletta di tacchino al forno - Carote julienne - Frutta* - Merenda pomeridiana: pane e marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta alla pizzaiola (pomodoro e aromi) - Frittata al forno - Fagiolini - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al ragù - Torta di patate - Insalata - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta 	<ul style="list-style-type: none"> - Riso e piselli - Merluzzo in umido con pomodoro - Zucchine al forno - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta integrale al pesto - Caprese: pomodoro, mozzarella, basilico - Frutta* - Merenda pomeridiana: latte e biscotti
	16-20 settembre 14-18 ottobre	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto alla parmigiana - Prosciutto cotto - Verdure gratinate - Frutta* - Merenda pomeridiana: yogurt 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta ricotta e pomodoro - Tortino di verdure - Carote julienne - Frutta* - Merenda pomeridiana: tè deinetato senza zuccheri e biscotti 	<ul style="list-style-type: none"> - Pisarei e fasò - Provolone DOP - Fagiolini - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al pesto - Hamburger di vitellone - Insalata - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta - Pane integrale 	<ul style="list-style-type: none"> - Gnocchi al pomodoro - Fishburger con panino e maionese vegetale - Pomodori - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta
	*se non servita al mattino, come da indicazioni della scuola					
		DATA INIZIO MENU': 16/09/2024		DATA FINE MENU' 18/10/2024		ANNO SCOLASTICO 2024-2025

MENU' PRIMAVERA ESTATE

- NOTE L'Azienda USL prevede sempre la possibilità per la cucina di apportare alcune variazioni, di seguito le principali:
- sostituire **pisarei o gnocchi** con **pasta**; sostituire il **pane integrale** con un primo piatto a base di **pasta integrale**;
 - sostituire le **spezie** o i **condimenti** previsti per i primi piatti (ad es. lo zafferano) con ortaggi di stagione;
 - variare il tipo di **verdura** (non con patate o legumi) garantendo varietà e alternanza crudo/cotto; variare il tipo di **formaggio** o il tipo di **legumi**;
 - relativamente ai **secondi** piatti, **cucinare uno stesso prodotto in forme diverse da quelle previste (spezzatino, carna tritata, scaloppine, cosce etc).**