

Menù Estivo- Primaverile a.s. 2017/2018 Scuola dell'Infanzia – Scuola Primaria
In vigore da settembre 2017 fino al 20/10/2017 e dal 26/03/2018 fino a giugno 2018

MENU 1a SETTIMANA		MENU 2a SETTIMANA	
RISOTTO AL POMODORO SVIZZERA di TACCHINO SPINACI	riso - pomodori pelati, odori, olio oliva extra vergine. Hamburger di carne di tacchino, aromi Spinaci cubo gelo, olio E.V.	SPAGHETTI al POMODORO POLPETTE di MANZO CAROTE al PREZZEMOLO	Pasta di semola - pomodori pelati, odori, olio oliva extra vergine. Polpette di macinato di manzo, aromi. Carote lessate olio, prezzemolo, succo di limone
PENNE ALLA CREMA di ZUCCHINE PROSCIUTTO COTTO INSALATA MISTA	Pasta di semola - cipolla, zucchine, basilico, grana padano Prosciutto cotto Insalata verde, radicchio rosso, carote julienne	INSALATA di RISO FETTINA di POLLO al LIMONE INSALATA VERDE	Riso - preparato sottolio per insalate Petto di pollo, farina, olio girasole, succo di limone Insalata verde
MACCHERONI OLIO E FORMAGGIO SCALOPPINA alla PIZZAIOLA PATATE al VAPORE	Pasta di semola - olio E.V. grana padano Lombo di suino, pomodoro, origano Patate fresche	CREMA di VERDURA con CROSTINI WURSTEL di TACCHINO PATATE AL FORNO	Verdure miste per minestrone gelo, odori, brodo vegetale - crostini al forno Wurstel di pollo/tacchino al forno Patate, aromi, olio, sale
GRAMIGNA al RAGU' BIANCO MOZZARELLA POMODORI	Pasta di semola. Carne macinata di manzo e suino, odori, O.E.V. grana padano. Mozzarella vaccina Pomodori freschi	LASAGNA ESTIVA STRACCHINO MISTO VERDURE al VAPORE	Sfoglia x lasagne gialla all'uovo - salsa di pomodoro al basilico, mozzarella Stracchino Carote, patate, zucchine, fagiolini, olio E.V. sale
INSALATA di FARRO BASTONCINI di PESCE INSALATA VERDE	Pomodori freschi, verdure di stagione saltate, basilico Prodotto surgelato - merluzzo panato Insalata verde	MACCHERONI OLIO e GRANA TONNO POMODORI	Pasta di semola - olio E.V. grana padano Tonno sottolio, patate, prezzemolo, pane grattugiato, formaggi, pomodori freschi

Menù Estivo- Primaveraile a.s. 2017/2018 Scuola dell'Infanzia – Scuola Primaria
In vigore da settembre 2017 fino al 20/10/2017 e dal 26/03/2018 fino a giugno 2018

MENU 3a SETTIMANA		MENU 4a SETTIMANA	
PASTA OLIO e GRANA CROCCHETTE di POLLO INSALATA MISTA	Pasta di semola – olio E.V. grana padano Prodotto surgelato a base di pollo – panato – cotto al forno Insalata verde, radicchio rosso, carote julienne	RISOTTO alla MILANESE AFFETTATO di TACCHINO CAROTE e PISELLI	Riso – brodo vegetale, zafferano Rollè di tacchino per affettati Carote baby, piselli, olio E.V. sale
GNOCCHI al RAGU' RICOTTA SPINACI	Gnocchi di patate surgelati. Ragù: carne macinata di manzo e suino, odori, conserva di pomodoro Ricotta vaccina Spinaci cubo gelo, olio E.V.	MACCHERONI al POMODORO FETTINA di MAIALE alla PIASTRA INSALATA MISTA	Pasta di semola – pomodori pelati, odori, olio oliva extra vergine. Lombo di suino, aromi Insalata verde, radicchio rosso, carote julien
INSALATA di PASTA ARISTA al FORNO PURE'	Pasta di semola – pomodoro fresco, basilico, dadolata di pr. cotto e fontina Lombo di suino, aromi – al forno Latte parzialmente scremato, burro, parmigiano, fiocchi di patate liofilizzate	MACCHERONI al TONNO BIANCO COTOLETTA di PLATESSA POMODORI	Pasta di semola – tonno sottolio, cipolla, prezzemolo Filetto di platessa, pane grattugiato, misto uovo pastorizzato Pomodori
PIZZA MARGHERITA PROSCIUTTO COTTO CAROTE JULIENNE	Base per pizza surgelata. Salsa di pomodoro, mozzarella, O.E.V. Prosciutto cotto Carote fresche	CREMA di VERDURA con ANELLINI SALSICCINE di POLLO/TACCHINO PATATE al FORNO	Brodo vegetale. Verdure e legumi , olio extra vergine di oliva. Pasta di semola Salsiccine di pollo/tacchino Patate, aromi, sale, olio girasole
FARFALLE al PESTO di BASILICO FILETTO di PESCE AL FORNO FINOCCHI FILANGE'	Pasta di semola – pesto al basilico Filetto di pesce o medaglione, poca salsa di pomodoro, pane Finocchi freschi filangè	PENNE al POMODORO FRESCO FORMAGGIO EMMENTAL FAGIOLINI	Pasta di semola – dadini di pomodoro fresco, basilico, grana padano Formaggio Emmental Fagiolini

Menù Estivo- Primaverile a.s. 2017/2018 Scuola dell'Infanzia – Scuola Primaria
In vigore da settembre 2017 fino al 20/10/2017 e dal 26/03/2018 fino a giugno 2018

Vitto in bianco

Primi piatti	Riso all'olio/Pasta all'olio
Secondi piatti	Carne di pollo o tacchino alla griglia o all'olio, prosciutto cotto,
Contorni	Patate, carote, zucchine lesse o all'olio
Frutta	Mela/Pera

**Menù Estivo- Primaveraile a.s. 2017/2018 Scuola dell'Infanzia – Scuola Primaria
In vigore da settembre 2017 fino al 20/10/2017 e dal 26/03/2018 fino a giugno 2018**

LE DIETE SPECIALI

Ciascuna famiglia può richiedere una dieta speciale in qualsiasi momento dell'anno presentando l'apposita documentazione:

DIETA SPECIALE PER MOTIVI DI SALUTE E PER SPECIFICHE PATOLOGIE, ALLERGIE O INTOLLERANZE:

È necessario redigere una autocertificazione e presentare la richiesta medica del pediatra o dello specialista. La dieta ha durata per l'intero anno scolastico.

DIETA SPECIALE PER MOTIVI ETICO-RELIGIOSI

È necessario redigere una autocertificazione per richiedere il menu semivegetariano o lacto-ovo-vegetariano. La dieta ha durata per l'intero anno scolastico.