

Menù Estivo- Primaveraile a. s. 2018/2019 Scuola dell'Infanzia – Scuola Primaria
In vigore dal 17 settembre 2018 al 26/10/2018 e dal 25/03/2019 fino a giugno 2018

MENU 1a SETTIMANA		MENU 2a SETTIMANA	
RISOTTO AL POMODORO	riso – pomodori pelati, odori, olio oliva extra vergine.	SPAGHETTI al POMODORO	Pasta di semola - pomodori pelati, odori, olio oliva extra vergine.
SVIZZERA di TACCHINO	Hamburger di carne di tacchino, aromi	POLPETTE di MANZO	Polpette di macinato di manzo, aromi.
SPINACI	Spinaci cubo gelo, olio e. v. o.	CAROTE al PREZZEMOLO	Carote lessate olio, prezzemolo
PENNE ALLA CREMA di ZUCCHINE e FAVE	Pasta di semola –zucchine, fave verdi, basilico, cipolla, grana padano	INSALATA di RISO	Riso - piselli, fontina, prosciutto cotto
PROSCIUTTO COTTO	Prosciutto crudo	FETTINA di POLLO al LIMONE	Petto di pollo, farina, olio girasole, succo di limone
INSALATA MISTA	Insalata verde, radicchio rosso, carote a julienne	INSALATA VERDE	Insalata verde
MACCHERONI OLIO E FORMAGGIO	Pasta di semola – olio E.V. grana padano	MACCHERONCINI GOLOSI	Pasta di semola – crema di verdure fresche: peperoni,pomodoro,basilico
SCALOPPINA alla PIZZAIOLA	Lombo di suino, pomodoro, origano	ROTOLO di FRITTATA	Uovo pastorizzato, formaggio grana,
PATATE al VAPORE	Patate fresche	POMODORI	Pomodori freschi
GRAMIGNA al RAGU' BIANCO	Pasta di semola. Carne macinata di manzo e suino, odori, O.E.V. grana padano.	LASAGNA ESTIVA	Sfoglia x lasagne gialla all'uovo – salsa di pomodoro, mozzarella
MOZZARELLA	Mozzarella vaccina	STRACCHINO	Stracchino
POMODORI	Pomodori freschi	MISTO VERDURE al VAPORE	Carote, patate, zucchine, fagiolini, olio e. v. o.,sale
INSALATA di FARRO	Pomodori freschi, zucchine, basilico, cannellini	MACCHERONI OLIO e GRANA	Pasta di semola – olio E.V. grana padano
COTOLETTE di PLATESSA	Fil. platessa surg. Uovo past.,pane gratt	TONNO	Tonno sottolio
INSALATA VERDE	Insalata verde	"insalata" DI VERDURE E LEGUMI	Carote, borlotti e piselli

**Menù Estivo- Primaveraile a. s. 2018/2019 Scuola dell'Infanzia – Scuola Primaria
In vigore dal 17 settembre 2018 al 26/10/2018 e dal 25/03/2019 fino a giugno 2018**

MENU 3a SETTIMANA		MENU 4a SETTIMANA	
RISOTTO alla CREMA di CECI	Riso – ceci, cipolla, rosmarino, grana padano	RAVIOLI OLIO E SALVIA	Ravioli ricotta e spinaci surg. Olio e. v. o. salvia
CROCCHETTE di POLLO	Prodotto surgelato a base di pollo – panato – cotto al forno	AFFETTATO di TACCHINO	Rollé di tacchino per affettati
INSALATA MISTA	Insalata verde, radicchio rosso, carote a julienne	CAROTE e PISELLI	Carote baby, piselli, olio e. v. o. sale
GNOCCHI al RAGU'	Gnocchi di patate surgelati. Ragù: carne macinata di manzo e suino, odori, conserva di pomodoro	MACCHERONI al POMODORO	Pasta di semola - pomodori pelati, odori, olio oliva extra vergine.
RICOTTA	Ricotta vaccina	FETTINA di MAIALE alla PIASTRA	Lombo di suino, aromi
SPINACI	Spinaci cubo gelo, olio e. v. o.	ZUCCHINE AL FORNO	Zucchine, olio e. v. o., aromi
INSALATA di PASTA	Pasta di semola – pomodoro fresco, basilico, arachidi, fontina	MACCHERONI al TONNO BIANCO	Pasta di semola – tonno sott'olio, cipolla, prezzemolo
ARISTA al FORNO	Lombo di suino, aromi – al forno	BASTONCINI di MERLUZZO	Prodotto surgelato. Merluzzo panato
FINOCCHI	Finocchi	POMODORI E MAIS	Pomodori freschi, mais
PIZZA MARGHERITA	Base per pizza surgelata. Salsa di pomodoro, mozzarella, olio e. v. o.	CREMA di VERDURA con crostini	Brodo vegetale. Verdure e legumi, olio e. v. o. Crostini di pane al forno
PROSCIUTTO COTTO	Prosciutto cotto	ROASTBEEF	Girello di vitellone, aromi
CAROTE JULIENNE	Carote fresche	PATATE AL FORNO	Patate, aromi
FARFALLE al PESTO di BASILICO	Pasta di semola – pesto al basilico	PENNE al POMODORO FRESCO	Pasta di semola – dadini di pomodoro fresco, basilico, grana padano
FILETTO di PESCE GRATINATO	Filetto di pesce o medaglione, poca salsa di pomodoro, pane profumato	FORMAGGIO CACIOTTA	Formaggio Caciotta semi stagionata vaccina
INSALATA VERDE	Insalata gentile	FAGIOLINI	Fagiolini

**Menù Estivo- Primaveraile a. s. 2018/2019 Scuola dell'Infanzia – Scuola Primaria
In vigore dal 17 settembre 2018 al 26/10/2018 e dal 25/03/2019 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

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.