

Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di Pisogne Menù Primavera – Estate

				Data
1° LUNEDI'	2° LUNEDI'	3° LUNEDI'	4° LUNEDI'	
VERDURE MISTE LASAGNE AL RAGU' DI CARNE DI VITELLONE (A, C, G, I) * PANE (A) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO (A) PROSCIUTTO COTTO SP VERDURE MISTE PANE (A) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PURE' DI PATATE (G) SPEZZATINO DI VITELLONE CON CAROTE E PISELLI (A, I) * PANE (A) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA INTEGRALE ALLA CREMA DI PEPERONI (A, G) * SCALOPPINE DI LONZA AL LIMONE (A) VERDURE MISTE PANE (A) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	
1° MARTEDI'	2° MARTEDI'	3° MARTEDI'	4° MARTEDI'	
INSALATA DI PASTA ALLE VERDURE (A) * MOZZARELLA (G) VERDURE MISTE PANE (A) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA INTEGRALE AL PESTO (A, C, G, H) FETTINA DI VITELLONE AL LIMONE VERDURE MISTE PANE (A) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA AL POMODORO (A) STRACCHINO (G) VERDURE MISTE PANE (A) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PATATE E FAGIOLINI AL VAPORE * INSALATA DI PASTA CON LEGUMI, POMODORO E MOZZARELLA (A, G) PANE (A) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	
1° MERCOLEDI'	2° MERCOLEDI'	3° MERCOLEDI'	4° MERCOLEDI'	
PASTA IN BIANCO (A) BOCCONCINI DI PESCE DORATI AL FORNO (A,C, D, G) * VERDURE MISTE PANE (A) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	VERDURE MISTE PIZZA MARGHERITA (A,G) PANE (A) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	RISO E PISELLI (I) FRITTATA AL FORNO (C, G) VERDURE MISTE PANE (A) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA AL POMODORO (A) PROSCIUTTO COTTO SP VERDURE MISTE PANE (A) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	
1° GIOVEDI'	2° GIOVEDI'	3° GIOVEDI'	4° GIOVEDI'	
FRULLATO DI VERDURA (I) * LONZA DI MAIALE AL FORNO PATATE AL FORNO E CAROTE JULIENNE * PANE (A) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	RISO IN BIANCO FESA DI TACCHINO AL FORNO (A) VERDURE MISTE PANE (A) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	COUS COUS DI VERDURE/ INSALATA D'ORZO CON VERDURE (A) BOCCONCINI DI POLLO AL FORNO (A) VERDURE MISTE PANE (A) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	RISOTTO CON ZUCCHINE (G) FESA DI TACCHINO AGLI AROMI VERDURE MISTE PANE (A) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	
1° VENERDI'	2° VENERDI'	3° VENERDI'	4° VENERDI'	
RISOTTO ALLO ZAFFERANO (G) FRITTATA AL FORNO (C, G) VERDURE MISTE PANE (A) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA ALLA CREMA DI CARCIOFI (A, G) LIMANDA DORATA AL FORNO (A, C, D, G) * VERDURE MISTE PANE (A) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA INTEGRALE POMODORO E BASILICO(A, I) POLPETTE DI PESCE* AL FORNO (A,C,D,G) VERDURE MISTE PANE (A) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA IN BIANCO (A) LIMANDA AGLI AGRUMI * (D) VERDURE MISTE PANE (A) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	

(*) Piatto che potrebbe contenere prodotti gelo. **TONNO** al NATURALE, confezionato in vetro. **PESTO** fresco: basilico, olio extra vergine di oliva, parmigiano/pecorino, pinoli o confezionato senza aglio, in vetro.

PESCE: deve essere assicurata una accurata 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.

A= cereali contenenti glutine e derivati; B= crostacei e derivati; C= uova e derivati; D= pesce e derivati; E= arachidi e derivati; F= soia e derivati; G= Latte e derivati; H=frutta a guscio e derivati; I= sedano e derivati; L= senape e derivati; M= semi di sesamo e derivati; N= solfiti; O= lupini e derivati; P= molluschi e derivati

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