



UNIONE EUROPEA

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

pon
2014-2020

MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per Interventi in materia di attività
scuolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

| | | |
|---------------------------|--------------|--------------------------------|
| Autorizzazione | Sottosezione | Codice identificativo progetto |
| Prot. n. AOODGEFID - 1953 | 10.2.2 A | FSEPON-LO-2017-232 |

Istituto Comprensivo Luigi Credaro
Scuola Primaria e Scuola Secondaria di primo grado
 Plazal dali Sckòla,77 - 23041 LIVIGNO (SO)- Tel: 0342 991400
 e_mail: soic80300t@istruzione.it -soic80300t@pec.istruzione.it
 cod. Fisc. 83004310146 - Codice Univoco UFE7UC

Prot. n. 11117/2019/1.4.a

Livigno, 09/10/2019

Ai genitori degli alunni della Scuola Primaria di Trepalle
 Al personale scolastico interessato
 Agli Atti

AVVISO N. 12

Oggetto: *Menù del servizio di refezione scolastica presso la Scuola Primaria di Trepalle a.s. 2019/2020.*

Si pubblica in allegato il prospetto con i dettagli dei *menù* del servizio di refezione scolastica in vigore dallo scorso 24 settembre del corrente anno scolastico presso la Scuola Primaria di Trepalle.



IL DIRIGENTE SCOLASTICO reggente

Dott. Gianmaria TOFFI

Documento informatico firmato digitalmente ai sensi
 Del D.Lgs. 8272005 CAD, ss.mm.ii. e norme collegate

MENU' SCUOLA PRIMARIA di TREPALLE

24/09/19

| | | | |
|--|--|--|---|
| 1° LUNEDI' PASTA AL POMODORO ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE | 2° LUNEDI' PASTA AL PESTO SCALOPPINE AL FORNO VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE | 3° LUNEDI' RISOTTO ALLO ZAFFERANO STRACCETTI DI TACCHINO E LEGUMI VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE | 4° LUNEDI' RISO PILAF BOCCOCINI DI POLLO AL CURRY VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE |
| 1° MARTEDI' ORZO/ FARRO CON VERDURE FRITTATA AL FORNO VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE | 2° MARTEDI' PASSATO DI VERDURE BOCCOCINI DI POLLO al forno PATATE AL FORNO FRUTTA di STAGIONE PANE | 3° MARTEDI' GNOCCHI AL POMODORO POLPETTE DI PESCE O POLPETTE DI LEGUMI VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE | 4° MARTEDI' GNOCCHI AGLI SPINACI FORMAGGI MISTI VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE |
| 1° MERCOLEDI' VERDURE DI STAGIONE PIZZA MARGHERITA ½ PORZ. DI PROSCIUTTO COTTO senza polifosfati FRUTTA di STAGIONE PANE | 2° MERCOLEDI' GNOCCHI DI SARACENO TORTA SALATA RICOTTA E VERDURE VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE | 3° MERCOLEDI' VERDURE MISTE LASAGNE AL RAGU' DI VITELLONE O AL RAGU' DI LEGUMI FRUTTA di STAGIONE PANE | 4° MERCOLEDI' PASTA CON VERDURE E LEGUMI SCALOPPINE DI TACCHINO VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE |
| 1° VENERDI' RISOTTO ALLE VERDURE MERLUZZO GRATINATO al forno VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE | 2° VENERDI' RISO ALLE VERDURE FILETTI DI SALMONE AL FORNO VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE | 3° VENERDI' PASTA INTEGRALAE AL SALMONE O ZUCCHINE FRITTATA AL FORNO VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE | 4° VENERDI' ORZO/ FARRO CON VERDURE FILETTO DI PESCE PERSICO VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE |
| 1° SABATO PASTA INTEGRALE CON VERDURE LONZA DI MAIALE al forno VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE | 2° SABATO PASTA AL RAGU' FORMAGGI MISTI VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE | 3° SABATO POLENTA SPEZZATINO DI VITELLONE VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE | 4° SABATO RISOTTO ALLO ZAFFERANO BRESAOLA VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE |

(*) condito solo con **olio extra vergine di oliva** (***) **TONNO al naturale**, confezionato preferibilmente 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 con olio extra vergine di oliva
NOTA: le patate, per il loro contenuto in amido, non vanno considerate verdure; devono essere somministrate solo quando specificate nel menù
FRUTTA = può essere distribuita a metà mattina o a pasto - di tanto in tanto somministrare MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA o FRUTTA COTTA ;
TORTA della cuoca (torta margherita, torta allo yogurt, torta di mele, torta di carote, crostata di frutta o con marmellata) **1 VOLTA AL MESE** per festeggiare i compleanni.

Utilizzo di solo PREPARATO PER BRODO VEGETALE senza glutammato, di SALE IODATO e di PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE