

## MENU' INVERNALE per la SCUOLA PRIMARIA DI TREPALLE A.S. 2017/2018

1° LUNEDI'	2° LUNEDI'	3° LUNEDI'	4° LUNEDI'
PASTA AL RAGU' VEGETALE FORMAGGI MISTI VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE	GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO PROSCIUTTO COTTO senza polifosfati VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA AL POMODORO o AL PESTO (***) FORMAGGI MISTI VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA AL RAGU' VEGETALE SCALOPPINE DI LONZA AL LIMONE VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° MARTEDI'	2° MARTEDI'	3° MARTEDI'	4° MARTEDI'
VERDURE MISTE LASAGNE O PASTA PASTICCATA al ragu' di carne di vitellone FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA AL POMODORO POLLO ARROSTO VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	POLENTA O PURE' DI PATATE SPEZZTINO DI VITELLONE CON CAROTE E PISELLI FRUTTA DI STAGIONE PANE	VERDURE MISTE PIZZOCCHERI O PASTE E FAGIOLI FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° MERCOLEDI'	2° MERCOLEDI'	3° MERCOLEDI'	4° MERCOLEDI'
RISOTTO ALLO ZAFFERANO O ALLA ZUCCA FRITTATA al forno VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	VERDURE MISTE PIZZA MARGHERITA FRUTTA DI STAGIONE PANE	RISO E PISELLI o RISO E LENTICCHIE FRITTATA al forno VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	RISOTTO ALLA PARMIGIANA PROSCIUTTO COTTO senza polifosfati VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° VENERDI'	2° VENERDI'	3° VENERDI'	4° VENERDI'
PASTA IN BIANCO (*) FILETTI DI PLATESSA OLIO E LIMONE al forno VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA AL RAGU' VEGETALE FILETTI DI SALMONE AL VAPORE VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA IN BIANCO (*) FILETTI DI PLATESSA OLIO E LIMONE al forno VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA CON RAGU' DI TONNO (**) FILETTO DI MERLZZO AL POMODORO al forno VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° SABATO	2° SABATO	3° SABATO	4° SABATO
FRULLATO DI VERDURA LONZA DI MAIALE al forno PATATE al forno FRUTTA DI STAGIONE PANE	RISO IN BIANCO (*) SCALOPPINE DI TACCHINO VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	ZUPPA DI ORZO BOCCONCINI DI POLLO al forno VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	FRULLATO DI VERDURA FESA DI TACCHINO agli aromi PATATE FRUTTA DI STAGIONE PANE

(\*) Conditto solo con **olio extra vergine di oliva** (\*\*) **TONNO** al NATURALE, confezionato in vetro (\*\*\*) **PESTO** fresco: basilico, olio extra vergine di oliva, parmigiano/pecorino, pinoli o confezionato senza aglio, in vetro

**PESCE:** viene assicurata una accurata deliscatura

**VERDURE MISTE:** due verdure a pasto, assicurando almeno tre differenti prodotti alla settimana, alternando VERDURE CRUDE e COTTE – condite solo con olio extra vergine di oliva

**PATATE:** dato il contenuto in amido non vengono considerate verdure; vengono somministrate solo quando specificate nel menù. **NON VENGONO IMPIEGATE PATATE PREFRITTE**

**CROSTINI:** saranno ottenuti esclusivamente da pane comune tostato.

**FRUTTA:** verranno assicurati almeno tre differenti prodotti alla settimana e di tanto in tanto alternata con MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA.

**TORTA del cuoco** (torta margherita, torta allo yogurt, torta di mele/frutta o con confettura) **1 VOLTA AL MESE** per festeggiare i compleanni.

Utilizzo di 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