

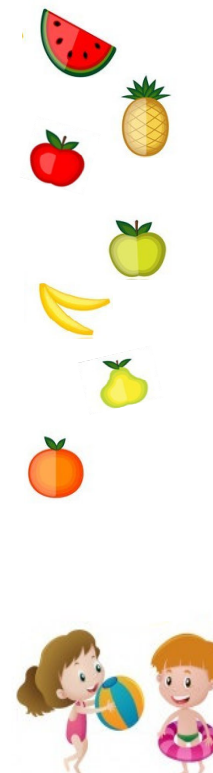


# MENU ESTIVO



Valido fino al 28 Ottobre 2022

Scuola dell'Infanzia e Primaria					
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
SETTIMANA <b>1</b>	Pasta al Pomodoro e Basilico Formaggio Spalmabile Carote Julienne Frutta di stagione Pane all'olio	Pasta integrale Pesto Polpette di Carne Pomodori in Insalata Gelato Pane	Gnocchi pomodoro e basilico Frittata Zucchine al forno Budino Pane all'olio	Risotto con Zucchine Merluzzo impanato Patate al Forno Frutta di stagione Pane Integrale	Focaccia Prosciutto Cotto Insalata mista Succo di Frutta Pane all'olio
SETTIMANA <b>2</b>	Agnolotti di magro al pomodoro Asiago Finocchi al gratin Gelato Pane all'olio	Focaccia Prosciutto Cotto Insalata mista Succo di Frutta Pane Integrale	Risotto allo zafferano Crocchette Verdure (patate piselli carote) Carote a fiammifero Frutta di stagione Pane all'olio	Pasta al pesto Prosciutto Cotto Insalata mista Frutta Pane	Pasta Fredda Nuggets di Pesce Fagiolini Frutta Pane all'olio
SETTIMANA <b>3</b>	Risotto alla Parmigiana Nuggets Pollo Patate al Forno Frutta di stagione Pane all'olio	Passato di Verdura con Pasta Frittata Fagiolini Frutta di stagione Pane	Focaccia Prosciutto Cotto Insalata mista Gelato Pane all'olio	Pasta integrale pesto Hamburger Carote Frutta Pane Integrale	Gnocchi al Pomodoro Mozzarella Pomodori Gelato Pane all'olio
SETTIMANA <b>4</b>	Focaccia Prosciutto Cotto Insalata mista Succo di Frutta Pane all'olio	Insalata di Riso Crocchette di Pesce Fagiolini Torta Casalinga Pane Integrale	Pasta Olio e Parmigiano Formaggino Spalmabile Biete Erbette Frutta Pane all'olio	Tortellini di magro burro e salvia Arrostito di tacchino al forno Insalata e Mais Gelato Pane	Pasta al Pomodoro Pollo impanato Tris di Verdura Frutta di stagione Pane



Frutta a rotazione : Banana, Mela, Pesca, Albicocca, Prugna



N.B. Il pane somministrato quotidianamente è Km 0 e di tipo 0. Una volta a settimana è prevista la somministrazione di pane integrale. Ogni qualvolta presente in menù: Pane Km 0 ;base per pizza Km 0, gnocchi di patate Km 0, agnolotti ricotta e spinaci Km 0 ravioli di carne Km 0, pomodori bio e Km 0, zucchine bio e Km 0, melanzane Km 0, grana padano DOP, Montasio DOP.

I seguenti alimenti utilizzati per la preparazione dei pasti provengono da Agricoltura Biologica: Pasta, riso, Legumi (lenticchie, fagioli borlotti e cannellini, ceci secchi). Pomodori pelati, Olio Extra Vergine di Oliva, Aceto, Succhi, Frutta, Verdura fresca e surgelata, Uovo pastorizzato , Yogurt, Petto di pollo, Spezzatino di pollo, Fusi di pollo, Burro, Budino, Fontal, Mozzarella, Primo sale, Provolone, Ricotta, Carni Bovine , Carni suine (Tutti i prodotti utilizzati al 50% rispetto al totale somministrato).

I seguenti alimenti utilizzati per la preparazione dei pasti sono certificati da marchio di qualità: Bresaola IGP, Asiago DOP, Montasio DOP, Grana padano DOP, Gorgonzola DOP, taleggio DOP.