



# Comune di Sordio

## Scuola dell'infanzia e primaria

### Menù Primavera Estate 2018

in vigore dal 05.04.2018 con la 1<sup>a</sup> settimana

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I SETTIMANA	Pasta al pesto Insalata caprese / formaggio + insalata a foglia Pane comune/integrale Frutta fresca	Crema di verdure con orzo/ farro Hamburger di manzo / Arrosto di vitellone agli aromi Patate al forno/ prezzemolate Pane comune/integrale Frutta fresca	Pasta al pomodoro e basilico Polpette di legumi e verdure Carote Pane comune/integrale Frutta fresca	Pasta con pomodoro e melanzane Cotoletta di pollo al forno Misto verdure crude Pane comune/integrale Frutta Fresca	Risotto alla parmigiana Filetto di platessa/Verdesca alla mugnaia Zucchine Pane comune/integrale Frutta fresca
II SETTIMANA	Pasta al ragù di carne Frittata/ Uova strapazzate ½ porzione Misto verdure crude Pane comune/ integrale Frutta fresca	Pasta primavera (con vellutata e piselli) Crescenza Pomodori / verdura cruda Pane comune/integrale Frutta fresca	Pasta al pesto di zucchine e basilico Fettine di tacchino agli aromi Insalata a foglia e mais Pane comune/ integrale Frutta fresca	Pasta/ pasta integrale al pomodoro Tonno Fagiolini Pane comune/integrale Frutta fresca	Riso all'olio Polpettine di cannellini / di ceci Carote olio e limone Pane comune/integrale Frutta fresca
III SETTIMANA	Farro al pesto Cosce di pollo agli aromi / petto di pollo (per sc.materna) Carote julienne Pane comune/ integrale Frutta fresca	Risotto allo zafferano Filetè di merluzzo dorato al forno Pomodori / insalata Pane comune/ integrale Frutta fresca	Crema di verdure e legumi con riso integrale Arrosto di lonza al latte Patate al forno/ prezzemolate Pane comune/ integrale Frutta fresca	Buffet di verdure e legumi Pizza margherita Pane comune/ integrale ½ porzione Frutta fresca	Pasta ai sapori freschi (al pomodoro e carote con scalogno e basilico) Rollè di frittata Zucchine Pane comune/ integrale Frutta fresca
IV SETTIMANA	Gnocchi al pomodoro Raspadura / grana in scaglie Zucchine al forno Pane comune/integrale Frutta fresca	Pasta/ pasta integrale al pesto siciliano (con pomodoro e ricotta) Polpettine vegetali di legumi Carote jullienne Pane comune/integrale Frutta fresca	Pasta agli aromi Frittata con verdure Insalata a foglia Pane comune/ integrale Frutta fresca	Risotto con (crema di) zucchine Tacchino freddo olio,limone prezzemolo/ Arrosto di tacchino al forno Pomodori / misto verdure crude Pane comune/integrale Frutta fresca	Pasta alla carbonara estiva (vellutata di curcuma e carote a dadini) Filetè di merluzzo gratinato al forno Fagiolini Pane comune/integrale Frutta fresca

- Il pane somministrato è **sempre a ridotto contenuto di sale, almeno una volta alla settimana** viene somministrato **pane integrale**
- Le **proposte di frutta fresca sono settimanalmente calendarizzate**, alternando le diverse varietà di mele, pere, susine, pesche, banane, albicocche, nespole, anguria, melone, ... garantendo almeno tre diverse tipologie di frutta nella settimana.
- Dove non specificato il formaggio somministrato sarà a rotazione ricotta o primosale o crescenza o emmenthal.
- L'alternativa indicata al contorni di pomodori, può rendersi necessaria nelle prime settimane di menu per motivi di stagionalità.
- Le grammature utilizzate sono in linea con il documento ATS Milano Città Metropolitana.
- In fase di preparazione e condimento viene utilizzato esclusivamente olio di oliva extravergine
- In fase di preparazione e condimento dei piatti viene utilizzato esclusivamente sale iodato.
- Dove non specificata la tipologia di verdura, si garantiscono almeno quattro varietà diverse nella settimana a seconda della stagionalità.
- Ove previsto dagli accordi scolastici/comunali la frutta viene somministrata come spuntino a metà mattina.
- Il pane viene servito dopo la somministrazione del primo piatto.
- Ingredienti quali filetti di pesce oppure alcune verdure da consumarsi cotte potrebbero essere surgelati all'origine



# Comune di Sordio

## Scuola dell'infanzia e primaria

### Menù Primavera Estate 2018 – CON SOSTITUZIONI PER CARNI E PRODOTTI ITTICI

Quando necessario/richiesto sostituire:

- **CARNI AVICOLE** (POLLO E TACCHINO) CON LE PREPARAZIONI INDICATE CON IL NUMERO (1)
- **CARNE SUINA** (LONZA, PROSCIUTTO COTTO/CRUDO) CON LE PREPARAZIONI INDICATE CON IL NUMERO (2)
- **CARNE BOVINA** (VITELLO, VITELLONE, MANZO, BRESAOLA) CON LE PREPARAZIONI INDICATE CON IL NUMERO (3)
- QUALORA SI RENDA NECESSARIA ANCHE L'ESCLUSIONE DEI **PRODOTTI ITTICI** (PESCE FRESCO O SURGELATO ED IN SCATOLA) SOMMINISTRARE PREPARAZIONE CON IL NUMERO (4)

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I SETTIMANA	Pasta al pesto Insalata caprese / formaggio + insalata a foglia Pane comune/integrale Frutta fresca	Crema di verdure con orzo/ farro Hamburger di manzo / Arrosto di vitellone agli aromi <u>(3) Filetto di pesce (4) Frittata</u> Patate al forno/ prezzemolate Pane comune/integrale Frutta fresca	Pasta al pomodoro e basilico Polpette di legumi e verdure Carote Pane comune/integrale Frutta fresca	Pasta con pomodoro e melanzane Cotoletta di pollo al forno <u>(1) Formaggio</u> Misto verdure crude Pane comune/integrale Frutta Fresca	Risotto alla parmigiana Filetto di platessa/Verdesca alla mugnaia <u>(4) Frittata</u> Zucchine Pane comune/integrale Frutta fresca
II SETTIMANA	Pasta al ragù di carne <u>(3) al pomodoro</u> Frittata/ Uova strapazzate Misto verdure crude Pane comune/ integrale Frutta fresca	Pasta primavera (con vellutata e piselli) Crescenza Pomodori / verdura cruda Pane comune/integrale Frutta fresca	Pasta al pesto di zucchine e basilico Fettine di tacchino agli aromi <u>(1) filetto di pesce (4) piselli / fagioli cannellini</u> Insalata a foglia e mais Pane comune/ integrale Frutta fresca	Pasta / pasta integrale al pomodoro Tonno <u>(4) Frittata</u> Fagiolini Pane comune/integrale Frutta fresca	Riso all'olio Polpettine di cannellini / di ceci Carote olio e limone Pane comune/integrale Frutta fresca
III SETTIMANA	Farro al pesto Cosce di pollo agli aromi / petto di pollo (per sc.materna) <u>(1) Lenticchie / piselli</u> Carote julienne Pane comune/ integrale Frutta fresca	Risotto allo zafferano Filetè di merluzzo dorato al forno <u>(4) Frittata</u> Pomodori / insalata Pane comune/ integrale Frutta fresca	Crema di verdure e legumi con riso integrale Arrosto di lonza al latte <u>(2) filetto di pesce (4) Formaggio</u> Patate al forno/ prezzemolate Pane comune/ integrale Frutta fresca	Buffet di verdure e legumi Pizza margherita Pane comune/ integrale ½ porzione Frutta fresca	Pasta ai sapori freschi (crema di pomodoro e carote con scalogno e basilico) Rollè di frittata Zucchine Pane comune/ integrale Frutta fresca
IV SETTIMANA	Gnocchi al pomodoro Raspadura / grana in scaglie Zucchine al forno Pane comune/integrale Frutta fresca	Pasta/ pasta integrale al pesto siciliano (con pomodoro e ricotta) Polpettine vegetali di legumi Carote jullienne Pane comune/integrale Frutta fresca	Pasta agli aromi Frittata con verdure Insalata a foglia Pane comune/ integrale Frutta fresca	Risotto con (crema di) zucchine Tacchino freddo olio,limone prezzemolo/ Arrosto di tacchino al forno <u>(1) filetto di pesce (4) Fagioli cannellini / ceci</u> Pomodori / misto verdure crude Pane comune/integrale Frutta fresca	Pasta alla carbonara estiva (vellutata di curcuma e carote a dadini) Filetè di merluzzo gratinato al forno <u>(4) Formaggio</u> Fagiolini Pane comune/integrale Frutta fresca

PER LA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PIATTI FARE RIFERIMENTO A TUTTE LE INDICAZIONI A PEDICE DEL MENU COLLETTIVO.