

1 LUG. 2023



MENU ESTIVO (settembre, ottobre, maggio, giugno) aa.ss. 2023/24 – 2024/25

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana	5° settimana
Lunedì	Frutta fresca. Pasta alle zucchine, limanda al forno, verdura di stagione, pane.	Frutta fresca. Risotto agli spinaci, scaloppina di pollo al limone, verdure di stagione, pane.	Frutta fresca. Risotto allo zafferano, halibut gratinato al forno, verdura di stagione, pane.	Frutta fresca. Pizza margherita, verdura di stagione.	Frutta fresca. Pasta all'olio extravergine di oliva, polpettone di legumi, pane, verdura di stagione.
Martedì	Frutta fresca. Insalata di farro con verdure, mozzarelline, pane.	Frutta fresca. Pasta al pomodoro, hamburger di ceci, pane, verdura di stagione.	Frutta fresca. Pasta al ragù, legumi misti agli aromi, verdura di stagione, pane.	Frutta fresca. Pasta al burro e formaggio, hamburger di carne, verdura di stagione, pane.	Frutta fresca. Passato di verdura con crostini, merluzzo al forno, verdura di stagione.
Mercoledì	Frutta fresca. Minestrone con pasta, stick di tacchino al forno, verdura di stagione.	Frutta fresca. Pizza margherita, verdura di stagione.	Frutta fresca. Cous cous con spezzatino di tacchino, piselli e carote, pane.	Frutta fresca. Passato di legumi con poca pasta*, patate al forno o lesse, verdura di stagione, pane.	Frutta fresca. Pizza margherita, verdura di stagione.
Giovedì	Frutta fresca. Pasta all'olio extravergine di oliva, polpettone di fagioli cannellini, verdura di stagione, pane.	Frutta fresca. Pasta al pesto, polpette di merluzzo al forno, verdura di stagione, pane.	Frutta fresca. Pasta al pomodoro, prosciutto cotto, pane, verdura di stagione, torta di compleanno fatta in casa	Frutta fresca. Pasta al sugo vegetale, merluzzo in umido, verdura di stagione, pane.	Frutta fresca. Riso ai piselli, frittata al forno, pane, verdura di stagione.
Venerdì	Frutta fresca. Riso al pomodoro, arrosto di maiale agli aromi, verdura di stagione, pane.	Frutta fresca. Lasagna vegetale, lenticchie in umido, pane.	Frutta fresca. Brodo vegetale con pasta, frittata al forno, verdura di stagione, pane.	Frutta fresca. Risotto al latte, fusello di pollo, pane, verdura di stagione.	Frutta fresca. Pasta al pomodoro, straccetti di tacchino al limone, pane, verdura di stagione.

N.B. La frutta viene servita a metà mattina.

Le verdure verranno alternate sia cotte sia crude. Il giovedì della terza settimana verrà servita la torta di compleanno.

Verranno rispettate le diete personali somministrando pasti particolari per coloro che presentano il certificato del Pediatra di libera scelta. Nella preparazione dei cibi si usa il sale iodato.

(*metà della grammatura prevista da Delibera Regionale)



MENU invernale (da novembre ad aprile compresi) aa.ss. 2023/24 – 2024/25

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana	5° settimana
Lunedì	Frutta fresca. Pasta burro e formaggio, arrosto di maiale, verdura di stagione, pane.	Frutta fresca. Riso di zucca, straccetti di tacchino al limone, verdura di stagione, pane.	Frutta fresca. Passato di verdura con pasta, merluzzo al forno, verdura di stagione, pane.	Frutta fresca. Pizza margherita, verdura di stagione.	Frutta fresca. Pasta al pomodoro, bocconcini di maiale agli aromi, pane, verdura di stagione.
Martedì	Frutta fresca. Minestrone con orzo, frittata al forno, verdura di stagione, pane.	Frutta fresca. Crema di patate con crostini, limanda al forno, verdura di stagione.	Frutta fresca. Polenta, spezzatino di manzo, piselli e carote (piatto unico), pane.	Frutta fresca. Pasta all'olio extravergine di oliva, polpette di carne al sugo di pomodoro, pane, verdura di stagione.	Frutta fresca. Pasta all'olio extravergine di oliva, polpettone di legumi, pane, verdura di stagione.
Mercoledì	Frutta fresca. Pasta al pomodoro, polpette di merluzzo al forno, verdura di stagione, pane.	Frutta fresca. Pizza margherita, verdura di stagione.	Frutta fresca. Pasta al pesto, polpettone di legumi, verdura di stagione, pane.	Frutta fresca. Cous cous con ceci, carote e piselli (piatto unico), pane.	Frutta fresca. Pizza margherita, verdura di stagione.
Giovedì	Frutta fresca. Lasagna al ragù di carne, verdura di stagione, pane.	Frutta fresca. Pasta all'uovo in brodo di carne, bollito, verdura di stagione, pane.	Frutta fresca. Risotto allo zafferano, prosciutto cotto, verdura di stagione, pane, torta di compleanno fatta in casa	Frutta fresca. Riso al latte, fusello di pollo, verdura di stagione, pane.	Frutta fresca. Passato di verdura, limanda al forno, pane, verdura di stagione.
Venerdì	Frutta fresca. Passato di legumi con poca pasta, patate al forno, pane, verdura di stagione.	Frutta fresca. Lasagna vegetale, lenticchie in umido, pane.	Frutta fresca. Gnocchi al pomodoro, mozzarelline, verdura di stagione, pane.	Frutta fresca. Pasta al pomodoro, halibut al forno, verdura di stagione, pane.	Frutta fresca. Pasta al sugo vegetale, frittata, verdura di stagione, pane.

N.B. La frutta viene servita a metà mattina.

Le verdure verranno alternate sia cotte sia crude - Il giovedì della terza settimana verrà servita la torta di compleanno - L'ultimo giorno prima delle vacanze Natalizie viene preparato menù natalizio con anolini di magro fatti in casa, bollito e verdure di stagione. L'ultimo giorno prima delle vacanze pasquali viene aggiunto dolce di Pasqua. Verranno rispettate le diete personali somministrando pasti particolari per coloro che presentano il certificato del Pediatra di libera scelta. Nella preparazione dei cibi si usa il sale iodato. (*metà della grammatura prevista da Delibera Regionale)