



MARTEDI

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDI

Pasta all'olio
Tortino di verdura* con uovo
Verdura cruda

**Pasta zucchine e zafferano
Pialessa* al forno
Carde* al vapore**

**Gnocchi* al pomodoro
Scaloppina di maiale* agli aromi
Insalata verde**

Risotto ai formaggi
Formaggio a rotazione^ (1/2
porzione)
Verdura cruda

**Passato di verdura* con crostini
Amato di tacchino*
Palate***

Pizza margherita
Prosciutto cotto (20 g)
Insalata verde

**Risotto allo zafferano
Frittaia
Insalata mista**

**Pasta al pomodoro
Scaloppina di pollo* al latte
Verdura cruda**

**Pasta all'amatriciana
Plattessa* al forno
Verdura cruda**

**Pasta al pomodoro
Legumi*
Fagiolini* al vapore**

**Ravioli ricolti e spinaci* alla
salsa
Formaggio a rotazione* (1/2
porzione)
Carote julienne**

**Minestra di verdura* con pasta
Hamburger di bovino* al forno
Palate***

**Pasta al pesto
Legumi*
Verdura cruda**

Pizza margherita
Prosciutto cotto (20 g)
Fagiolini* al vapore

Passato di verdura* con crostini	Risotto allo zafferano
Arrosti di lacchiro*	Scaloppina di pollo* e
Palate* prezzemolate o pure	Insalata verde e carciofi

**Scaloppina di pollo* al latte
insalata verde e carote julienne**

SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA

COMUNE DI CASTELLI CALEPIO

PRODOTTI AGRICOLI: pomodori, fagioli, rima, pasta secca (1 volta a settimana), olio e.v.o. ed aceto (quantità ridotta per conservanti e etichetta), finestrà e sedano (1 volta a settimana) (compartimentare con la disponibilità di mercato).

PRODOTTI DI LAVORO INTRINSECCHI: stalla e riviera (2 volte al mese) (compartimentare con la disponibilità di mercato).

PRODOTTI BIODIDICI ED ECOLOGICALI: banana (1 volta a settimana), (compartimentare con la disponibilità di mercato).

Farmacia e roborazione: salmone, maccheroni, parmigiano reggiano (Scuola Primaria), cirsio-altezzato (Scuola Secondaria), formaggio italiano, latticini, latticini pasteurizzati, primo sale.

Le preparazioni gastronomiche del servizio mensa nelle giornate di Lunedì, Mercoledì e Venerdì (dal Sannarzo a Gornaloro) e di Lunedì e Mercoledì (dal Fabrolo a Edugno).

Ile preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: carni confinate/gelate, crostacei, uova, pesci, arachidi, semi, latte e lattosio, soia, latte e lattosio, sodio, selenio, senape e soia, Acetico salicilico, Lupat.

chimici nuovi composti fitofarmacologici vengono formulati apposta d'uso).

Materia prima di base congelata ed surgelata.

Anno scolastico in corso 08/09/27

Aggiornato in data 08/04/2016 - Validato da: Dott.ssa Carmen Barbaccia

