

Scuole dell'Infanzia e Primaria di Pisogne

Menù Autunno – Inverno

01/04/2021			
1° LUNEDÌ	2° LUNEDÌ	3° LUNEDÌ	4° LUNEDÌ
VERDURE MISTE LASAGNE AL RAGU' DI CARNE DI VITELLONE (A, C, G, I) * PANE (A) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO PROSCIUTTO COTTO SP VERDURE MISTE PANE (A) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	POLENTA SPEZZATINO DI VITELLONE CON CAROTE E PISELLI (A, I) PANE (A) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA AL POMODORO (A, I) * SCALOPPINE DI LONZA AL LIMONE (A) VERDURE MISTE PANE (A) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
2° MARTEDÌ	2° MARTEDÌ	3° MARTEDÌ	4° MARTEDÌ
RISOTTO IN BIANCO (G) * ROSA CAMUNA (G) VERDURE MISTE PANE (A) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA INTEGRALE AL POMODORO (A, I) POLLO ARROSTO VERDURE MISTE PANE (A) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA INTEGRALE AL PESTO (A, G, H) MOZZARELLA (G) VERDURE MISTE PANE (A) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	VERDURE MISTE GNOCCHI ALLA ROMANA (A, C, G) PANE (A) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
1° MERCOLEDÌ	2° MERCOLEDÌ	3° MERCOLEDÌ	4° MERCOLEDÌ
PASTA IN BIANCO (A) BOCCONCINI DI PESCE DORATI AL FORNO (A, C, G) VERDURE MISTE PANE (A) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	VERDURE MISTE / PASSATO DI VERDURA PIZZA MARGHERITA PANE (A) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA IN BIANCO (A) UOVO SODO (C) VERDURE MISTE PANE (A) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	RISOTTO ALLA PARMIGIANA (C, G) PROSCIUTTO COTTO SP VERDURE MISTE PANE (A) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
1° GIOVEDÌ	2° GIOVEDÌ	3° GIOVEDÌ	4° GIOVEDÌ
FRULLATO DI VERDURA (I) * CON CROSTINI (A) LONZA DI MAIALE AL FORNO PATATE AL FORNO E ZUCCHINE AL VAPORE * PANE (A) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	RISOTTO ALLO ZAFFERANO POLPETTE DI TACCHINO IN UMIDO (A) VERDURE MISTE PANE (A) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	ZUPPA D'ORZO (A, I) * BOCCONCINI DI POLLO AL FORNO (A) VERDURE MISTE PANE (A) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRULLATO DI VERDURE (I) * MANZO ALL'OLIO PATATE AL FORNO * E INSALATA VERDE PANE (A) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
1° VENERDÌ	2° VENERDÌ	3° VENERDÌ	4° VENERDÌ
PASTA AL POMODORO (A) * FRITTATA AL FORNO CON VERDURE (C, G) VERDURE MISTE PANE (A) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA IN BIANCO (A, I) PLATESSA ALLA MUGNAIA (D) * VERDURE MISTE PANE (A) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	RISO E LENTICCHIE (I) LIMANDA AGLI AGRUMI (INFANZIA) LIMANDA CON PANATURA LEGGERA (PRIMARIA E SECONDARIA) * VERDURE MISTE PANE (A) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA INTEGRALE AL RAGU' DI TONNO (A, D, I) LIMANDA ALLA PIZZAIOLA * (D) VERDURE MISTE PANE (A) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

(*) Piatto che potrebbe contenere prodotti gelo. **TONNO** in olio extra vergine di oliva. **PESTO** fresco: basilico, olio extra vergine di oliva, parmigiano/pecorino, pinoli o confezionato senza aglio, in vetro.

PESCE: deve essere assicurata una accurata delliscatura

VERDURE MISTE: offrire possibilmente due verdure a pasto, assicurando almeno 3 differenti prodotti alla settimana, alternando VERDURE CRUDE e COTTE - condire solo con olio extra vergine di oliva.

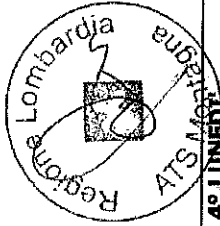
N.B. Le patate, per il loro contenuto in amido, non vanno considerate verdure, quindi devono essere somministrate solo quando specificate nel menù, prevedendo sempre anche un contorno di verdure.

FRUTTA: assicurando almeno 3 differenti prodotti alla settimana, meglio se distribuita a metà mattina e di tanto in tanto alternarla con MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA

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

A = cereali contenenti glutine e derivati; B = crostacei e derivati; C = uova e derivati; D = pesce e derivati; E = arachidi e derivati; F = soia e derivati; G = latte e derivati; H = frutta a guscio e derivati; I = sedano e derivati; L = senape e derivati; M = semi di sesamo e derivati; N = solfati; O = lupini e derivati; P = molluschi e derivati

Si utilizzano 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



Scuole dell' Infanzia, primaria e Secondaria di Pisogne

Menù Primavera – Estate

1° LUNEDÌ	2° LUNEDÌ	3° LUNEDÌ	4° LUNEDÌ
VERDURE MISTE LASAGNE AL RAGU' DI CARNE DI VITELLONE (A, C, G, I) * PANE (A) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO PROSCIUTTO COTTO SP VERDURE MISTE PANE (A) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PURE' DI PATATE (G) SPEZZATINO DI VITELLONE CON CAROTE E PISELLI (A, I) * PANE (A) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA INTEGRALE ALLA CREMA DI PEPERONI (A, G) * SCALOPPINE DI LONZA AL LIMONE (A) VERDURE MISTE PANE (A) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
1° MARTEDÌ	2° MARTEDÌ	3° MARTEDÌ	4° MARTEDÌ
RISOTTO ALLO ZAFFERANO (G) MOZZARELLA (G) VERDURE MISTE PANE (A) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA INTEGRALE AL PESTO (A, G, H) FETTINA DI VITELLONE AL LIMONE VERDURE MISTE PANE (A) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	RISO E PISELLI (I) STRACCHINO (G) VERDURE MISTE PANE (A) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PATATE E FAGIOLINI AL VAPORE * INSALATA DI PASTA CON LEGUMI, POMODORO E MOZZARELLA (A, G) PANE (A) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
1° MERCOLEDÌ	2° MERCOLEDÌ	3° MERCOLEDÌ	4° MERCOLEDÌ
PASTA IN BIANCO (A) BOCCONCINI DI PESCE DORATI AL FORNO (A, C, D, G) * VERDURE MISTE PANE (A) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	VERDURE MISTE PIZZA MARGHERITA PANE (A) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA AL POMODORO (A, G, H) FRITTATA AL FORNO (C, G) VERDURE MISTE PANE (A) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA AL POMODORO (C, G) PROSCIUTTO COTTO SP VERDURE MISTE PANE (A) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
1° GIOVEDÌ	2° GIOVEDÌ	3° GIOVEDÌ	4° GIOVEDÌ
FRULLATO DI VERDURA (I) * LONZA DI MAIALE AL FORNO PATATE AL FORNO E CAROTE JULIENNE * PANE (A) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	RISOTTO ALLE VERDURE FESA DI TACCHINO AL FORNO (A) VERDURE MISTE PANE (A) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	COUS COUS DI VERDURE/INSALATA D'ORZO CON VERDURE (A) BOCCONCINI DI POLLO AL FORNO (A) VERDURE MISTE PANE (A) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	RISOTTO CON ZUCCHINE (G) FESA DI TACCHINO AGLI AROMI VERDURE MISTE PANE (A) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
1° VENERDÌ	2° VENERDÌ	3° VENERDÌ	4° VENERDÌ
INSALATA DI PASTA ALLE VERDURE (A) * FRITTATA AL FORNO (C, G) VERDURE MISTE PANE (A) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA ALLA CREMA DI CARCIOFI (A, G) LIMANDA DORATA AL FORNO (A, C, D, G) * VERDURE MISTE PANE (A) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA INTEGRALE POMODORO E BASILICO (A, I) POLPETTE DI PESCE * AL FORNO (A, C, D, G) VERDURE MISTE PANE (A) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA IN BIANCO (A) LIMANDA AGLI AGRUMI * (D) VERDURE MISTE PANE (A) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

(*) Piatto che potrebbe contenere prodotti gelo. **TONNO** in olio extra vergine di oliva. **PESTO** fresco: basilico, olio extra vergine di oliva, parmigiano/pecorino, pinoli o confezionato senza aglio, in vetro. **PESCE**: deve essere assicurata una accurata delliscatura

VERDURE MISTE: offrire possibilmente due verdure a pasto, assicurando almeno 3 differenti prodotti alla settimana, alternando VERDURE CRUDE e COTTE - condire solo con olio extra vergine di oliva

N.B. Le patate, per il loro contenuto in amido, non vanno considerate verdure, quindi devono essere somministrate solo quando specificate nel menù, prevedendo sempre anche un contorno di verdura.

FRUTTA: assicurare almeno 3 differenti prodotti alla settimana, meglio se distribuita a metà mattina e di tanto in tanto alternarla con MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA

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

A= cereali contenenti glutine e derivati; B= crostacei e derivati; C= uova e derivati; D= pesce e derivati; E= arachidi e derivati; F= soia e derivati; G= latte e derivati; H= frutta a guscio e derivati; I= sedano e derivati; L= senape e derivati; M= semi di sesamo e derivati; N= solfiti; O= lupini e derivati; P= molluschi e derivati

Si utilizzano 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