

MENU' ESTIVO SCUOLA PRIMARIA DI PRATA CAMPORTACCIO

18/09/2024

1° LUNEDI'	2° LUNEDI'	3° LUNEDI'	4° LUNEDI'
GNOCCHI DI PATATE IN BIANCO O AL SUGO DI POMODORO FORMAGGI MISTI CONTORNO DI VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE	PIZZA MARGHERITA CONTORNO DI VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE	RISOTTO ALLO ZAFFERANO FRITTATA AL FORNO CONTORNO DI VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE	GNOCCHI ALLA ROMANA FORMAGGI MISTI CONTORNO DI VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° MARTEDI'	2° MARTEDI'	3° MARTEDI'	4° MARTEDI'
PASTA SEMI INTEGRALE AL PESTO O AL RAGU' VEGETALE ARISTA DI MAIALE AL FORNO CONTORNO DI VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA AL RAGU' DI TONNO FILETTO DI PESCE AL FORNO CONTORNO DI VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA AL RAGU' VEGETALE O DI LEGUMI ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO CONTORNO DI VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA PASTICCIATA O LASAGNE AL RAGU' DI LEGUMI CONTORNO DI VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° MERCOLEDI'	2° MERCOLEDI'	3° MERCOLEDI'	4° MERCOLEDI'
RISOTTO ALLO ZAFFERANO/ ZUCCA FILETTO DI PESCE AL FORNO CONTORNO DI VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE	GNOCCHETTI BIANCHI SCALOPPINE DI TACCHINO CONTORNO DI VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE	RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI AL POMODORO O IN BIANCO FILETTO DI PESCE AL FORNO CONTORNO DI VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE	GNOCCHETTI BIANCHI O GNOCCHI DI PATATE IN BIANCO O AL SUGO FILETTO DI PESCE AL FORNO CONTORNO DI VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° GIOVEDI'	2° GIOVEDI'	3° GIOVEDI'	4° GIOVEDI'
PASTA PASTICCIATA O LASAGNE AL RAGU' DI CARNE DI VITELLONE CONTORNO DI VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE	RISOTTO ALLA PARMIGIANA BOCCONCINI DI POLLO AL FORNO CONTORNO DI VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA E FAGIOLI E CECI O PIZZOCCHERI DI TEGLIO CONTORNO DI VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA SEMI INTEGRALE AL POMODORO ARROSTO DI TACCHINO CONTORNO DI VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE

(*) TONNO AL NATURALE, confezionato in vetro (**) PESTO fresco: basilico, olio extravergine di oliva, parmigiano/ pecorino, pinoli o confezionato senza aglio, in vetro

PESCE: deve essere assicurata una adeguata deliscatura. Le tipologie di pesce concesse sono: sogliola, platessa, nasello, merluzzo, san pietro, halibut, palombo, trota

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

ACQUA: di rete

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

