

MENU' SCUOLA PRIMARIA DI SAN CASSIANO

15/09/2022

1° MARTEDI'	2° MARTEDI'	3° MARTEDI'	4° MARTEDI'
PASTA INTEGRALE al RAGÙ VEGETALE ARISTA di MAIALE al forno VERDURA FRUTTA di STAGIONE PANE	RISOTTO alla PARMIGIANA FILETTO DI PESCE al forno VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE	PASTA al RAGÙ VEGETALE ARROSTO di TACCHINO al forno VERDURA FRUTTA di STAGIONE PANE	PASTA in BIANCO(*) FRITTATA al forno VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE
1° GIOVEDI'	2° GIOVEDI'	3° GIOVEDI'	4° GIOVEDI'
VERDURE MISTE PASTA PASTICCATA o LASAGNE al RAGU' di carne di VITELLONE FRUTTA di STAGIONE PANE	INSALATA POLENTA o PURÈ di PATATE SPEZZATINO di VITELLONE con VERDURE FRUTTA di STAGIONE - PANE	VERDURE MISTE PASTA PASTICCATA AL RAGU' DI CARNE O AL RAGU' DI LEGUMI FRUTTA di STAGIONE PANE	VERDURE MISTE PIZZA MARGHERITA FRUTTA DI STAGIONE PANE

PESCE: deve essere assicurata una adeguata deliscatura

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

