

MENU'

SCUOLA PRIMARIA di PRATA CAMPORTACCIO

14/09/17

1° LUNEDI'	2° LUNEDI'	3° LUNEDI'	4° LUNEDI'
GNOCCHI di PATATE al POMODORO o in BIANCO(*) FORMAGGI MISTI VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE	PIZZOCCHERI di TEGLIO o GNOCCHI al CUCCHIAIO anche di ZUCCA PROSCIUTTO COTTO senza polifosfati VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE	RISO e PISELLI FORMAGGI MISTI VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE	RISOTTO allo ZAFFERANO/ZUCCA PROSCIUTTO COTTO senza polifosfati VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE
1° MARTEDI'	2° MARTEDI'	3° MARTEDI'	4° MARTEDI'
PASTA al RAGU' VEGETALE ARISTA di MAIALE al forno VERDURA FRUTTA di STAGIONE PANE	RISOTTO alla PARMIGIANA FILETTI di MERLUZZO gratinati al forno VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE	PASTA al RAGU' VEGETALE ARROSTO di TACCHINO al forno VERDURA FRUTTA di STAGIONE PANE	PASTA in BIANCO(*) FRITTATA al forno VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE
1° MERCOLEDI'	2° MERCOLEDI'	3° MERCOLEDI'	4° MERCOLEDI'
RISOTTO allo ZAFFERANO/ZUCCA FILETTI di PESCE al pomodoro o gratinato al forno VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE	PASTA al RAGU' di TONNO al naturale BOCCONCINI di POLLO al forno VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE	RAVIOLI RICOTTA e SPINACI al POMODORO o in BIANCO(*) FILETTI di PESCE al pomodoro o gratinato al forno VERDURE MISTE FRUTTA di STAGIONE PANE	GNOCCHI alla ROMANA FILETTI di PESCE dorati 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	VERDURE MISTE PIZZA MARGHERITA o al PROSCIUTTO COTTO senza polifosfati FRUTTA di STAGIONE PANE	VERDURE MISTE PASTA PASTICCATA o CRESPELLE al PROSCIUTTO COTTO senza polifosfati FRUTTA di STAGIONE PANE	POLENTA o PURÈ di PATATE ARROSTO di VITELLONE con VERDURE FRUTTA di STAGIONE PANE



(\*) condito con **olio extra vergine di oliva** (\*\*)panatura non superiore al 50% al forno  
 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 con olio extra vergine di oliva  
 NOTA: le patate, per il loro contenuto in amido, non vanno considerate verdure; devono essere somministrate solo quando specificate nel menù (BOLLITE o ARROSTO)  
 FRUTTA = può essere distribuita a metà mattina o a pasto - di tanto in tanto somministrare MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA e FRUTTA COTTA  
 TORTA della cuoca (torta margherita, torta allo yogurt, torta di mele, crostata di frutta o con marmellata) 1 VOLTA AL MESE per festeggiare i compleanni

Utilizzo di solo PREPARATO PER BRODO VEGETALE senza glutammato, SALE IODATO e PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE