

**MENU' ESTIVO**

13 2016

BIANCO(\*) ..... 1/3/16 / 136

| 1° LUNEDI'   | 2° LUNEDI'   | 3° LUNEDI'  | 4° LUNEDI'   |
|--|--|---|--|
| PASTA al POMODORO e BASILICO<br>COSCIETTE di POLLO al forno<br>VERDURE MISTE<br>FRUTTA di STAGIONE<br>PANE | PASTA al PESTO di ZUCCHINE/PESTO SICILIANO<br>SCALOPPINE di MAIALE al forno<br>VERDURE MISTE<br>FRUTTA di STAGIONE<br>PANE                   | RAVIOLI di MAGRO al POMODORO/in BIANCO(*)<br>BOCCONCINI di POLLO al forno<br>VERDURE MISTE<br>FRUTTA di STAGIONE<br>PANE                | PASTA TRICOLORE in BIANCO(*)<br>FRITTATA al forno<br>VERDURE MISTE<br>FRUTTA di STAGIONE<br>PANE   |
| 1° MARTEDI'  | 2° MARTEDI'  | 3° MARTEDI'   | 4° MARTEDI'  |
| VERDURE MISTE<br>PIZZA MARGHERITA o al PROSCIUTTO<br>COTTO senza polifosfati<br>YOGURT alla FRUTTA<br>PANE | RISOTTO allo ZAFFERANO<br>FRITTATA al forno<br>VERDURE MISTE<br>FRUTTA di STAGIONE<br>PANE   | PASTA al TONNO naturale<br>FORMAGGI MISTI<br>VERDURE MISTE<br>YOGURT alla FRUTTA<br>PANE  | RISOTTO alle VERDURE frullate<br>ARROSTO di TACCHINO FREDDO<br>VERDURE MISTE<br>FRUTTA di STAGIONE<br>PANE   |
| 1° MERCOLEDI'  | 2° MERCOLEDI'  | 3° MERCOLEDI'   | 4° MERCOLEDI'  |
| RISOTTO in BIANCO(*)/al POMODORO<br>FORMAGGI MISTI<br>VERDURE MISTE<br>FRUTTA di STAGIONE<br>PANE          | LASAGNE con RAGU' di CARNE di VITELLONE<br>1/2 PORZIONE di PROSCIUTTO COTTO senza polifosfati<br>VERDURE MISTE<br>FRUTTA di STAGIONE<br>PANE | SPEZZATINO di VITELLONE con VERDURE PURE' di PATATE<br>FRUTTA di STAGIONE<br>PANE   | PASTA PASTICCATA al RAGU' di CARNE di VITELLONE<br>1/2 PORZIONE di PROSCIUTTO COTTO senza polifosfati<br>VERDURE MISTE<br>FRUTTA di STAGIONE<br>PANE |
| 1° GIOVEDI'  | 2° GIOVEDI'  | 3° GIOVEDI'   | 4° GIOVEDI'  |
| PASTA al POMODORO e RICOTTA<br>ARROSTO di MANZO al forno<br>VERDURE MISTE<br>FRUTTA di STAGIONE<br>PANE    | PASTA al RAGU' VEGETALE<br>ARROSTO di TACCHINO al forno<br>VERDURE MISTE<br>GELATO alla FRUTTA<br>PANE                                       | PASTA al POMODORO e RICOTTA<br>SCALOPPINE di MAIALE al LIMONE<br>VERDURE MISTE<br>TORTA DELLA CUOCA<br>PANE                             | GNOCCHI di PATATE al POMODORO/PASTA AL RAGU' VEGETALE<br>ARROSTO di MAIALE al LIMONE<br>VERDURE MISTE<br>FRUTTA di STAGIONE<br>PANE                  |
| 1° VENERDI'  | 2° VENERDI'  | 3° VENERDI'   | 4° VENERDI'  |
| PASTA al PESTO(**)<br>PLATESSA/MERLUZZO al forno<br>VERDURE MISTE<br>FRUTTA di STAGIONE<br>PANE            | PASTA in BIANCO(*)<br>MERLUZZO/PLATESSA al forno<br>VERDURE MISTE<br>FRUTTA di STAGIONE<br>PANE  | RISOTTO alla PARMIGIANA<br>BASTONCINI di MERLUZZO al forno con panatura inferiore al 50%<br>VERDURE MISTE<br>FRUTTA di STAGIONE<br>PANE | PASTA in BIANCO(*)<br>MERLUZZO/PLATESSA al forno<br>VERDURE MISTE<br>GELATO alla FRUTTA<br>PANE  |

(\*) condito con solo olio extra vergine di oliva (\*\*)PESTO: preparato fresco con basilico, olio extravergine di oliva, pinoli, grana, con poco o niente aglio.

utilizzo di solo **PREPARATO PER BRODO VEGETALE** senza glutammato e di **SALE IODATO**

24 AGO. 2016

**PESCE** = deve essere assicurata una accurata deliscatura

**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.

**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, saranno somministrate anche mousse di frutta in alternanza alla frutta fresca.

**TORTA DELLA CUOCA** (torta allo yogurt, torta margherita, 1 VOLTA AL MESE per festeggiare i compleanni).

**PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE** come indicato "Campagna regionale con meno sale c'è più gusto"

