



MENÙ INVERNALE dal 30/10/17 al 23/03/18

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
^{*1} 30/03nov.17 31 OTTOBRE (menù a tema) 08/12 gen.18 05/09 mar18	F4 Pasta al pomodoro * Formaggio Finocchi Pane Frutta	^{*1} C5 Minestra di riso e patate Cotoletta di pollo Zucchine al gratin Pane Frutta	L6 Pasta agli aromi Morbidelle dorate (con cannellini) Carote julienne Pane Frutta	P7 Gnocchi al pomodoro Pesce impanato Erbe Pane Frutta	U7 Risotto alla parmigiana Frittata al naturale Insalata mista con verza Pane Frutta
06/10 nov.17 15/19 gen18 12/16 mar18	P13 Penne al ragù vegetale Tonno Verdura cotta Pane Frutta	U5 Risotto al prezzemolo Crocchette d'uovo Insalata Pane Frutta	C6 Passato di verdura con crostini Arrosti di tacchino Patate in insalata Pane Frutta	L2 Polenta con lenticchie Carote Pane Frutta	F10 Fagiolini Pizza margherita Mozzarella (1/2 porz.) o yogurt Pane Frutta
13/17 nov.17 22/26 gen18 19/23 mar18	C4 Minestra di orzo e verdure Hamburger di manzo Patate Pane Frutta	F14 Pizzoccheri Fagiolini Pane Frutta	U2 Pasta al pomodoro Frittata rustica Insalata mista con verza Pane Frutta	L7 Pasta al pesto Farinata con verdure Carote julienne e piselli Pane Frutta	P10 Risotto allo zafferano Crocchette di pesce Zucchine al gratin Pane Frutta
20/24 nov.17 29gen/02feb18	F10 Fagiolini Pizza margherita Mozzarella (1/2 porz.) o yogurt Pane Frutta	P5 Pasta al pomodoro Pesce gratinato al forno Spinaci Pane Frutta	C12 Insalata △Lasagne di carne Pane Frutta	U12 Passato di verdura con farro Rollè di frittata Patate al forno Pane Frutta	L8 Riso all'olio extravergine Burger vegetali Lenticchie Carote julienne Pane Frutta
27nov/01dic17 ^{*3} 05/09 feb18 9 FEBBRAIO (menù a tema)	U1 Gnocchi al ragù di verdure Frittata al naturale Insalata verde Pane Frutta	L6 Risotto al pomodoro Morbidelle dorate (con cannellini) Biete Pane Frutta	P6 Pasta agli aromi Involtino di pesce Carote Pane Frutta	^{*3} F2 Minestra di verdura △ Sformato di formaggio e patate Zucchine trifolate Pane Frutta	C3 Polenta con pollo alla cacciatora Verdure cotte Pane Frutta
04/08 dic.17 12/16 feb18	P9 Pasta all'olio extravergine Pesce al forno Gratin di verdure Pane Frutta	U5 Risotto alla parmigiana Crocchette d'uovo Insalata mista con verza julienne Pane Frutta	L11 Pasta al pesto Hamburger di lenticchie Carote prezzemolate Pane Frutta	C7 Vellutata di patate e porri con crostini Petto di tacchino al limone Spinaci Pane Frutta	F10 Fagiolini Pizza margherita Mozzarella (1/2 porz.) o yogurt Pane Frutta
11/15 dic.17 19/23 feb18	L7 Pasta all'olio extravergine Farinata di ceci con verdure Carote e piselli Pane Frutta	P2 Pasta al pomodoro Crocchette di pesce Fagiolini Pane Frutta	C11 Pasta alla crema di broccoli Arrosti di lonza Zucchine gratinate Pane Frutta	F9 Gnocchetti pasticcianti al forno Mozzarella 1/2 porzione Spinaci Pane Frutta	U7 Risotto alla zucca △Frittata con zucchine Insalata e verza julienne Pane Frutta
^{*4} 18/22 dic 17 21 DICEMBRE (menù a tema) ^{*4} 26feb/02mar18 01 MARZO (menù a tema)	F10 Fagiolini Pizza margherita Mozzarella (1/2 porz.) o yogurt Pane Frutta	L6 Pasta al pomodoro Crocchette di ceci Carote julienne Pane Frutta	U9 Risotto giallo con piselli Frittata rustica Insalata Pane Frutta	C9 ^{*2} Polenta con manzo brasato Biete in insalata Pane Frutta	P7 Gnocchi agli aromi Pesce impanato Carote prezzemolate Pane Frutta

Menù a tema

- ^{*1} **Menù Halloween (31ott):** Risotto alla zucca – Spezzatino (di manzo) stregato con verdure – Frutta – Dolcetto o scherzetto?
- ^{*2} **Menù di Natale (21dic):** Pasta all'aurora – Saltimbocca alla romana – Fagiolini – Frutta – Dolce natalizio
- ^{*3} **Menù di Carnevale (09 feb):** Pasta arlecchino (normale, al pomodoro e agli spinaci) agli aromi – Involtini prosciutto e formaggio – Coriandoli di verdure miste - Frutta - Chiacchiere
- ^{*4} **Menù Tirolese (01 mar):** Spätzle allo speck – Rosticciata di carne – Insalata – Torta di mele

LA GIORNATA DEL MENÙ A TEMA PUÒ SUBIRE VARIAZIONI NELL'ARCO DELLA SETTIMANA IN RELAZIONE ALLE ESIGENZE DELLA SCUOLA.

Note : △ È possibile presentare gli ingredienti separatamente

* Scegliere tra: mozzarella, ricotta, robiola, grana, parmigiano, branzi, montasio, asiago, emmenthal, taleggio, italo

È possibile sostituire la verdura con altra verdura di stagione (no patate e legumi)

È possibile presentare pasta in bianco. Ogni giorno oltre al pane bianco verrà servita una percentuale di pane integrale





MENÙ ESTIVO dal 26/03/18 al 29/06/18

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
26/30 mar18 28 MARZO menù a tema 21/25mag.18	F10 Fagiolini Pizza margherita Mozzarella (1/2 porz.) o yogurt Pane Frutta	L6 Pasta in bianco Morbidelle dorate (di cannellini) Insalata mista Pane Frutta	U2 Gnocchetti al pesto Frittata alle verdure Carote julienne Pane Frutta	P5 Pasta alla contadina Involtini di platessa al basilico Pomodori Pane Frutta	C8 Minestra di riso e prezzemolo Lonza alle erbe aromatiche Insalata Pane Frutta
02/06apr 18 28mag/ 01giu18 31 MAGGIO (menù a tema)	P6 Pasta con zucchine Pesce al forno Finocchi gratinati Pane Frutta	U6 Pasta olio e grana Rollata grana e spinaci Insalata mista Pane Frutta	L7 Pennette al pomodoro e basilico Farinata di ceci con verdure Carote e piselli Pane Frutta	C2 Risotto con verdure di stagione Scaloppina di tacchino al limone Zucchine trifolate Pane Frutta	F11 Gnocchi alla romana * Formaggio Fagiolini Pane Frutta
09/13apr.18 04/08 giu.18	C12 ΔFusilli al ragù di carne (manzo) Zucchine gratinate Pane Frutta	U5 Risotto al pomodoro Crocchette d'uovo Pomodori Pane Frutta	F10 Fagiolini Pizza margherita Mozzarella (1/2 porz.) o yogurt Pane Frutta	L11 Riso all'olio extravergine Hamburger di lenticchie Carote julienne Pane Frutta	P5 Pasta al pomodoro Pesca in umido Insalata Pane Frutta
16/20 apr.18 11/15 giu 18	L11 Mezza penne al pesto Burger vegetali Lenticchie Carote a rondelle Pane Frutta	F9 ΔPasta pasticciata con formaggio Fagiolini Pane Frutta	C6 Passato di verdura /crostini Cotoletta di pollo al forno Patate in insalata Pane Frutta	P2 Gnocchi al pomodoro e basilico Crocchette di merluzzo Zucchine gratinate Pane Frutta	U7 Risotto allo zafferano Frittata al naturale Pomodori Pane Frutta
23/27 apr 18 18/22 giu 18	F10 Fagiolini Pizza margherita Mozzarella (1/2 porz.) o yogurt Pane Frutta	L6 Fusilli al pomodoro Morbidelle di legumi dorate Pomodori Pane Frutta	U1 Pasta alla salvia Frittata con zucchine Insalata mista Pane Frutta	C8 Risotto con asparagi Arista al latte Fagiolini Pane Frutta	P5 Pasta alle zucchine Involtini di platessa gratinati Erbette Pane Frutta
30apr/4mag18 25/29 giu 18	F13 Insalata di pasta * Formaggio(1/2porz.) Insalata mista con finocchi Pane Frutta	L7 Pasta al pomodoro Farinata con verdure Carote e piselli Pane Frutta	C15 Risotto con zucchine Sfogliata di arrosto di tacchino con olio aromatizzato Insalata Pane Frutta	P6 Pasta al pesto ligure Cuori di merluzzo allo zafferano Pomodori Pane Frutta	U11 Pasta al ragù di verdure Uovo sodo o frittata Spinaci Pane Frutta
07/11mag18 11 MAGGIO (menù a tema)	P13 Penne al pomodoro Tonno Finocchi gratinati Pane Frutta	L5 Pasta all'olio extravergine Fagioli all'uccelletto Insalata verde e rossa Pane Frutta	C15 Risotto con verdure Hamburger di manzo Fagiolini Pane Frutta	U5 Pasta al basilico Crocchette all'uovo Carote prezzemolate Pane Frutta	F10 * Fagiolini Pizza margherita Mozzarella (1/2 porz.) o yogurt Pane Frutta
14/18mag 18	C5 Risotto allo zafferano Coscia di pollo al forno croccante Insalata Pane Frutta	F4 Pasta olio e grana Caprese (mozzarella/pomodori) Pane Frutta	U6 Pennette alla contadina Omelette alle erbe aromatiche Fagiolini Pane Frutta	P2 Pasta al pomodoro Crocchette di merluzzo Erbette Pane Frutta	L11 Gnocchetti sardi al basilico Burger vegetali Lenticchie Carote julienne Pane Frutta

Menù a tema

- *1 **Menù di Pasqua (28 mar):** Ravioli ricotta e spinaci alla salvia – Torta salata (uova/ verdure) – Insalata mista – Frutta – Dolce pasquale
- *2 **Menù Bergamasco (11mag):** Casoncelli alla bergamasca – Formagella – Pomodori - Frutta – Dolce
- *3 **Menù last day school (31mag):** Panino con cotoletta – Patate - Insalata mista – Frutta – Gelato



In base al contratto d'appalto dei singoli Comuni sono previsti alcuni **prodotti biologici** in diverse percentuali

Per l'elaborazione dei menù possono essere utilizzati prodotti della filiera corta (pollo, tacchino, ecc.) e prodotti DOP e IGP.

Per la preparazione delle pietanze viene utilizzato esclusivamente **sale iodato**