



# MENU INVERNALE

**ANNO SCOLASTICO 2017/2018-SCUOLA PRIMARIA DI CASTELMELLA**

In vigore dal 23 ottobre 2017 (lunedì 4<sup>a</sup> settimana)

	<i>Lunedì</i>	<i>Martedì</i>	<i>Mercoledì</i>	<i>Giovedì</i>	<i>Venerdì</i>
<i>1a Settimana</i>	Risotto alla parmigiana Frittata al forno Finocchi crudi Pane Frutta fresca	Ravioli di magro al pom. Platessa alla mugnaia <b>Insalata mista</b> Pane <b>Frutta fresca</b>	Pasta alla bolognese Provola <b>Fagiolini al vapore</b> Pane <b>Frutta fresca</b>	Passato di verdura c/riso Fusi di pollo al forno Patate al vapore Pane Frutta fresca	Pasta agli aromi Polpette vegetali <b>Insalata</b> Pane <b>Frutta fresca</b>
<i>2a Settimana</i>	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto s.p. Carote crude Pane Frutta fresca	Crema di ceci c/crostini Hamburger di manzo <b>Patate al forno</b> Pane <b>Frutta fresca</b>	Pasta all'olio Merluzzo gratinato <b>Insalata +mais</b> Pane <b>Frutta fresca</b>	Risotto alla zucca Pollo alla piastra Carote al rosmarino Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Primosale <b>Cavolo capp.+Finocchi</b> Pane <b>Frutta fresca</b>
<i>3a Settimana</i>	Risotto al pomodoro Mozzarella Insalata mista Pane Frutta fresca	Pasta olio e grana Crocchette di pesce al forno <b>Carote crude</b> Pane <b>Frutta fresca</b>	Polenta Bocconcini di pollo in umido <b>Piselli stufati</b> Pane <b>Frutta fresca</b>	Pastina in brodo vegetale Lonza al forno Purè Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro/accughe Tortino di zucchine <b>Insalata</b> Pane <b>Frutta fresca</b>
<i>4a Settimana</i>	Pizza margherita Prosciutto cotto s.p. Insalata Pane Frutta fresca	Pasta alla ligure Cotoletta di pollo al forno <b>Fagiolini al vapore</b> Pane <b>Frutta fresca</b>	Pasta all'olio Asiago <b>Carote crude</b> Pane <b>Frutta fresca</b>	Passato di legumi c/pasta Fesa di tacchino alle erbe Tris verdure al vapore Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Pesce gratinato al forno <b>Insalata mista</b> Pane <b>Frutta fresca</b>

I contorni specificati in menù potranno subire variazioni.

**PRODOTTI BIOLOGICI: frutta e verdura.** Utilizzo del prodotto convenzionale solo per eventuali problemi logistici.

Le giornate del lunedì e del giovedì evidenziate propongono l'intero pasto con alimenti biologici o d.o.p.

Non vengono utilizzati prodotti prefritti e preimpanati all'origine.

Il pane utilizzato è a ridotto contenuto di sale.

Viene utilizzato esclusivamente sale iodato.

La frutta nell'arco della settimana verrà alternata, almeno tre tipologie in base alla stagionalità con banana, mela, pera, uva, susine, mapo, miakawa, clementine, arance e kiwi.