



MENU INVERNALE

ANNO SCOLASTICO 2017/2018-SCUOLA SECONDARIA DI CASTELMELLA

In vigore dal 23 ottobre 2017 (lunedì 4^a 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 Insalata mista Pane Frutta fresca	Pasta alla bolognese Provola Fagiolini al vapore Pane Frutta fresca	Passato di verdura c/riso Fusi di pollo al forno Patate al vapore Pane Frutta fresca	Pasta agli aromi Polpette vegetali Insalata Pane Frutta fresca
<i>2a Settimana</i>	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto s.p. Carote crude Pane Frutta fresca	Crema di ceci c/crostini Hamburger di manzo Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta all'olio Merluzzo gratinato Insalata +mais Pane Frutta fresca	Risotto alla zucca Pollo alla piastra Carote al rosmarino Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Primosale Cavolo capp.+Finocchi Pane Frutta fresca
<i>3a Settimana</i>	Risotto al pomodoro Mozzarella Insalata mista Pane Frutta fresca	Pasta olio e grana Crocchette di pesce al forno Carote crude Pane Frutta fresca	Polenta Bocconcini di pollo in umido Piselli stufati Pane Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Lonza al forno Purè Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro/accughe Tortino di zucchine Insalata Pane Frutta fresca
<i>4a Settimana</i>	Pizza margherita Prosciutto cotto s.p. Insalata Pane Frutta fresca	Pasta alla ligure Cotoletta di pollo al forno Fagiolini al vapore Pane Frutta fresca	Pasta all'olio Asiago Carote crude Pane Frutta fresca	Passato di legumi c/pasta Fesa di tacchino alle erbe Tris verdure al vapore Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Pesce gratinato al forno Insalata mista Pane Frutta fresca

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.