

Menù Primavera / Estate

SCUOLE INFANZIA - PRIMARIE – SECONDARIE – COMUNE DI PALAZZOLO SULL'OGGIO

	1^ settimana	2^ settimana	3^ settimana	4^ settimana	5^ settimana	6^ settimana
lunedì	Mezze Penne integrali ② al pomodoro Mozzarella Piselli* stufati Frutta fresca Pane comune e integrale ②	Spatzle* al burro e salvia Edamer Insalata ② e radicchio IGP ③ Frutta fresca Pane comune e Integrale ②	Pizza margherita Mozzarella ½ porzione Carote ② al rosmarino Frutta fresca Pane comune e integrale ②	Farro con ragù di verdure Primosale ② Zucchine gratinate ② Frutta fresca Pane comune e integrale ②	Pasta ② al ragù di lenticchie ⑤ Sformato di patate e rosmarino Zucchine trifolate ② Frutta fresca Pane comune e integrale ②	Pasta ② al pomodoro e basilico Asiago DOP ④ Insalata verde ② Frutta fresca Pane comune e integrale ②
martedì	Pasta ② al ragù di mare* Polpette di verdure Insalata ② e mais Frutta fresca Pane comune e integrale ②	Pasta ② al pomodoro Petto di pollo al limone Zucchine trifolate ② Frutta fresca Pane comune e integrale ②	Pasta ② al pomodoro Spezzatino di pollo con patate e piselli* Fagiolini* all'olio Frutta fresca Pane comune e integrale ②	Mezze penne integrali ② al pomodoro Sformato di lenticchie e Asiago ④ ⑤ Insalata verde ② Frutta fresca Pane comune e integrale ②	Pasta ② fredda alla caprese Nuggets di pollo panati Carote julienne Frutta fresca Pane comune e integrale ②	Riso all'olio e Parmigiano Reggiano DOP ④ Frittata con verdure Pomodori Frutta fresca Pane comune e integrale ②
mercoledì	Pasta ② all'olio e Parmigiano Reggiano DOP ④ Cotoletta di pollo Pomodori Frutta fresca Pane comune e integrale ②	Pasta ② con zucchine e salsiccia Polpette di patate con Fontal e Parmigiano Reggiano DOP (1/2 porzione) Carote ② julienne Frutta fresca Pane comune e integrale ②	Pasta ② alla ligure (pomodoro e pesto) Arrosto di lonza Insalata tricolore (insalata ②, carote ②, cappuccio viola) Frutta fresca Pane comune e integrale ②	Pasta ② all'olio e Parmigiano Reggiano DOP ④ Coscia di pollo al forno Fagiolini* al vapore Frutta fresca Pane comune e integrale ②	Pasta ② alla siciliana (pomodoro, melanzane, ricotta e Parmigiano Reggiano DOP ④) Hummus di ceci ⑥ Insalata mista ② Frutta fresca Pane comune e integrale ②	Pasta ② con crema di cannellini e rosmarino ⑤ Bocconcini di tacchino alla salvia Spinaci* gratinati Frutta fresca Pane comune e integrale ②
giovedì	Cous cous Macinato di manzo Fagiolini* al vapore Frutta fresca Pane comune e integrale ②	Riso alla cantonese (riso, uovo, prosciutto cotto, piselli*) Fagiolini* spadellati Frutta fresca Pane comune e integrale ②	Riso all'olio e Parmigiano Reggiano DOP ④ Frittata con spinaci* Carote ② julienne Frutta fresca Pane comune e integrale ②	Risotto alle zucchine Prosciutto cotto ② Carote ② julienne Frutta fresca Pane comune e integrale ②	Pasta ② al forno Carote ② al vapore Frutta fresca Pane comune e integrale ②	Pasta ② alla sorrentina Hamburger di manzo agli aromi Fagiolini* saltati Frutta fresca Pane comune e integrale ②
venerdì	Risotto allo zafferano Hamburger di tonno* ⑥ Insalata verde ② Dolce ⑦ Pane comune e integrale ②	Orzotto agli asparagi* Merluzzo* gratinato Pomodori ② Budino Pane comune e integrale ②	Pasta ② con dadolata di verdure (zucchine, carote, Parmigiano Reggiano DOP) Polpette di trota* ⑤ Insalata ② Yogurt alla frutta Pane comune e integrale ②	Gnocchi alla romana* con burro e salvia Hamburger di salmone* ⑥ Pomodori ② Budino Pane comune e integrale ②	Tortelli di magro al burro e salvia Platessa* panata ⑤ Insalata ② e mais Dolce ⑦ Pane comune e integrale ②	Gnocchi ② al pesto Merluzzo* gratinato alla pizzaiola ⑤ Insalata ② e carote ② Budino Pane comune e integrale ②

In verde le 20 giornate interamente composte da materia prima BIOLOGICA - ① I formati di pasta saranno a rotazione tra sedani, mezze penne, pennette, gnocchetti sardi ② LOCALE km 0 oltre a quanto indicato in menù pan grattato, misto d'uovo, carne di bovino, aceto, carote, sedano, cipolla, zucchine, mele, kiwi, pere, pesche, prugne, susine, albicocche - ③ IGP - ④ DOP anche il parmigiano reggiano presente nelle preparazioni - ⑤ Ricette a base di legumi e pesce preparate interamente nel centro cottura di Flero a partire dalle materie prime - ⑥ Il pane comune ed integrale è a ridotto contenuto di sale come previsto dal DM - ⑦ Il dolce viene preparato interamente nel centro di cottura di Flero