



COMUNE DI VILLANTERIO – SCUOLA PRIMARIA

Menù Autunno Inverno 2018-19

* Il menù sarà in vigore dal 29.10.2018 con la 4ª settimana

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I SETTIMANA	Pisarei e fasò Filetto di merluzzo gratinato Finocchi in insalata Pane comune / integrale Frutta fresca	Passato di verdura e legumi con orzo/farro Arrosti di tacchino Patate al forno Pane comune / integrale Frutta fresca	Pasta al pesto di broccoli Raspadura / grana in scaglie Insalata a foglia Pane comune / integrale Frutta fresca	Polenta Brasato Carote Pane comune / integrale Frutta fresca	Pasta al ragù di pesce Rolle di frittata Fagiolini in insalata / al vapore Pane comune / integrale Frutta fresca
II SETTIMANA	Gnocchi al pomodoro Mozzarella / crescenza Insalata verde Pane comune / integrale Frutta fresca	Pasta con crema di piselli e curcuma Frittata con erbe Fagiolini Pane comune / integrale Frutta fresca	Pasta al pesto Polpettine di zucca e cannellini Finocchi in insalata Pane comune / integrale Frutta fresca	Passato di verdure e legumi con crostini Cotoletta di pollo Broccoletti / cavolo cappuccio Pane comune / integrale Frutta fresca	Risotto al pomodoro Merluzzo dorato Carote Pane comune / integrale Frutta fresca
III SETTIMANA	Buffet di verdure Formaggio ½ porzione Pizza margherita Pane comune / integrale ½ porzione Frutta fresca	Pasta al pomodoro Scaloppine di lonza al limone Insalata a foglia Pane comune / integrale Frutta fresca	Passato di verdure e piselli con orzo / farro Arrosti di tacchino agli aromi Patate al forno / purè di patate Pane comune / integrale Frutta fresca	Riso all'olio Polpettine di salmone al forno Finocchi e carote Pane comune / integrale Frutta fresca	Pasta / pasta integrale al pesto Grana in scaglie Broccoletti / cavolo cappuccio Pane comune / integrale Frutta fresca
IV SETTIMANA	Pasta al ragù di carne Frittata agli aromi ½ porz. Finocchi in insalata/gratinati Pane comune / integrale Frutta fresca	Pasta integrale al pesto rosso Formaggio fresco spalmabile Carote Pane comune / integrale Frutta fresca	Pasta agli aromi Piatessa / sogliola dorata con avena al forno Broccoletti / cavolo cappuccio Pane comune / integrale Frutta fresca	Passato di verdure e legumi con crostini Cosce di pollo / petto di pollo (per sc. infanzia) al rosmarino Fagiolini Pane comune / integrale Frutta fresca	Risotto alla zucca Tortino di piselli Insalata verde Pane comune / integrale Frutta fresca

- Il pane somministrato è sempre a ridotto contenuto di sale (1,7% sul peso della farina), garantendo almeno una volta alla settimana viene somministrato pane integrale
- Le proposte di frutta fresca sono settimanalmente calendarizzate, alternando e garantendo almeno tre diverse tipologie di frutta nella settimana
- Le grammature utilizzate sono in linea con il documento ATS di riferimento
- In fase di preparazione e condimento dei piatti viene utilizzato esclusivamente olio di oliva extravergine
- In fase di preparazione e condimento dei piatti viene utilizzato esclusivamente sale iodato
- Dove non specificato la tipologia di verdure, si garantiscono almeno quattro varietà diverse nella settimana e secondo della stagionalità
- Dove previsto dagli accordi scolastici/comunali la frutta viene somministrata come spuntino a metà mattina
- Nei ragù di pesce i filetti utilizzati sono di platessa o sogliola - la ½ porzione di formaggio presente con la pizza sarà a rotazione: primosale o emmenthal
- Il pane viene servito dopo la somministrazione del primo pasto
- Ingredienti quali filetti di pesce oppure alcune verdure da consumarsi cotte potrebbero essere surgelati all'origine



l'assessore all'Istruzione

(Angela Schiavini)

Angela Schiavini



COMUNE DI VILLANTERIO – SCUOLA PRIMARIA

Menù Autunno Inverno 2018-19 – MENU ETICO - RELIGIOSO

Quando necessario/richiesto sostituire: (RICHIESTE ETICO RELIGIOSE)

- CARNI AVICOLE (POLLO E TACCHINO) CON LE PREPARAZIONI INDICATE CON IL NUMERO (1)
- CARNE SUINA (LONZA, PROSCIUTTO COTTO/CRUDO) CON LE PREPARAZIONI INDICATE CON IL NUMERO (2)
- CARNE BOVINA (VITELLO, VITELLONE, MANZO, BRESOLA) CON LE PREPARAZIONI INDICATE CON IL NUMERO (3)
- QUALORA SI RENDA NECESSARIA ANCHE L'ESCLUSIONE DEI PRODOTTI ITTICI (PESCE FRESCO O SURGELATO ED IN SCATOLA) SOMMINISTRARE PREPARAZIONE CON IL NUMERO (4)

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I SETTIMANA	Pisani e faso Filetto di merluzzo gratinato (4) FAGIOLI Finocchi in insalata Pane comune integrale Frutta fresca	Passato di verdure e legumi con orzo/farro Amaretti di tacchino (1) FILETTO DI PESCE (4) FRITTATA Patate al forno Pane comune integrale Frutta fresca	Pasta al pesto di broccolini Raspadura / grano e scaglie Insalata e foglia Pane comune integrale Frutta fresca	Polenta Brasato (2) FILETTO DI PESCE (4) FORMAGGIO Carole Pane comune integrale Frutta fresca	Pasta ai ravioli di pesce (4) PASTA AL POMODORO Role di frittata Fagolini in insalata / al vapore Pane comune integrale Frutta fresca
II SETTIMANA	Gnocchi al pomodoro Mozzarella / crescenza Insalata verde Pane comune integrale Frutta fresca	Pasta con crema di piselli e curcuma Frittata con erbe Fagolini Pane comune integrale Frutta fresca	Pasta al pesto Polpettine di zucca e cannellini Finocchi in insalata Pane comune integrale Frutta fresca	Passato di verdure e legumi con orzo Costoletto di pollo (1) FILETTO DI PESCE (4) FORMAGGIO Broccolini / cavolo cappuccio Pane comune integrale Frutta fresca	Riso al pomodoro Merluzzo durato (4) FRITTATA Carole Pane comune integrale Frutta fresca
III SETTIMANA	Buffet di verdure ½ porzione formaggio Pizza margherita Pane comune integrale ½ porzione Frutta fresca	Pasta al pomodoro Scolopine di tonno al limone (2) FRITTATA Insalata e foglia Pane comune integrale Frutta fresca	Passato di verdure e piselli con orzo / farro Amaretti di tacchino agli aromi (1) FILETTO DI PESCE (4) FORMAGGIO Patate al forno / pure di patate Pane comune integrale Frutta fresca	Riso all'olio Polpettine di salmone al forno (4) PISELLI Finocchi e carole Pane comune integrale Frutta fresca	Pasta / pasta integrale al pesto Grana in scaglie Broccolini Anavio cappuccio Pane comune integrale Frutta fresca
IV SETTIMANA	Pasta ai ravioli di carne (3) PASTA AL POMODORO Frittata agli aromi ½ porz (2) FRITTATA AGLI AROMI 1 PORZIONE Finocchi in insalata/gratinat Pane comune / integrale Frutta fresca	Pasta integrale al pesto rosso Formaggio fresco spalmabile Carole Pane comune integrale Frutta fresca	Pasta agli aromi Piadina / soggiole dorate con event. al forno (4) LENTICCHIE Broccolini / cavolo cappuccio Pane comune integrale Frutta fresca	Passato di verdure e legumi con orzo Cosce di pollo / petto di pollo (per sc. infanzia) al romanesco (1) FILETTO DI PESCE (5) FORMAGGIO Fagolini Pane comune integrale Frutta fresca	Riso alla zucca Tortino di piselli Insalata verde Pane comune integrale Frutta fresca

PER LA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PIATTI FARE RIFERIMENTO A TUTTE LE INDICAZIONI A PEDICE DEL MENU COLLETTIVO.

L'Assessore all'Istruzione

(Schiavini Angela)

Angela Schiavini

