



# Comune di VILLANTERIO

## Scuola primaria

### Menù Primavera Estate 2019

in vigore dal 02.09.2019 con la 1<sup>a</sup> settimana

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I SETTIMANA	Pasta al pesto Insalata caprese Pane comune/integrale Frutta fresca	Crema di verdure con orzo/ farro Arrosto di vitellone agli aromi Patate al forno Pane comune/integrale Frutta fresca	Insalata di pasta con pomodoro crudo e basilico Polpette di legumi e verdure Carote Pane comune/integrale Frutta fresca	Pasta con sugo alla Norma Cotoletta di pollo al forno Misto verdure crude Pane comune/integrale Frutta Fresca	Risotto alla parmigiana Filetè di merluzzo dorato al forno Zucchine Pane comune/integrale Frutta fresca
II SETTIMANA	Pasta al ragù di carne Grana ½ porzione Misto verdure crude Pane comune/ integrale Frutta fresca	Pasta primavera (con vellutata e piselli) Frittata agli aromi Pomodori Pane comune/integrale Frutta fresca	Risotto giallo Fettine di tacchino agli aromi Insalata a foglia Pane comune/ integrale Frutta fresca	Pasta/ pasta integrale al pesto di zucchine e basilico Tonno Fagiolini Pane comune/integrale Frutta fresca	Ravioli di magro olio e salvia Polpette di cannellini / di ceci Carote olio e limone Pane comune/integrale Frutta fresca
III SETTIMANA	Buffet di verdure Edamer ½ porzione Pizza margherita Pane comune/ integrale ½ porzione Frutta fresca	Riso con piselli Filetto di pesce dorato al forno Carote jullienne Pane comune/ integrale Frutta fresca	Crema di verdure con crostini Arrosto di lonza al latte Patate al forno Pane comune/ integrale Frutta fresca	Pasta / farro al pesto Cosce di pollo agli aromi / petto di pollo (per sc.materna) Cubetti di zuccina agli aromi Pane comune/ integrale Frutta fresca	Pasta ai sapori freschi (al pomodoro e carote con scalogno e basilico) Rollè di frittata Pomodori Pane comune/ integrale Frutta fresca
IV SETTIMANA	Gnocchetti sardi al pesto Formaggio fresco spalmabile Zucchine in umido Pane comune/integrale Frutta fresca	Pasta/ pasta integrale con pomodoro e ricotta Polpette di legumi e verdure Carote jullienne Pane comune/integrale Frutta fresca	Pasta agli aromi Frittata con verdure Insalata a foglia Pane comune/ integrale Frutta fresca	Risotto con (crema di) zucchine Tacchino freddo olio,limone prezzemolo/ Arrosto di tacchino al forno Pomodori Pane comune/integrale Frutta fresca	Pasta alla carbonara estiva (vellutata di curcuma e carote a dadini) Filetè di merluzzo gratinato al forno Fagiolini Pane comune/integrale Frutta fresca

- Il pane somministrato è **sempre a ridotto contenuto di sale, almeno una volta alla settimana** viene somministrato **pane integrale**
- **Le proposte di frutta fresca sono settimanalmente calendarizzate**, alternando le diverse varietà di mele, pere, susine, pesche, banane, albicocche, nespole, anguria, melone, ... garantendo almeno tre diverse tipologie di frutta nella settimana.
- Dove non specificato il formaggio somministrato sarà a rotazione ricotta o primosale o crescenza o emmenthal.
- L'alternativa indicata ai contorni di pomodori, può rendersi necessaria nelle prime settimane di menu per motivi di stagionalità.
- Le grammature utilizzate sono in linea con il documento ATS di riferimento.
- In fase di preparazione e condimento viene utilizzato esclusivamente olio di oliva extravergine
- In fase di preparazione e condimento dei piatti viene utilizzato esclusivamente sale iodato.
- Dove non specificata la tipologia di verdura, si garantiscono almeno quattro varietà diverse nella settimana a seconda della stagionalità.
- Ove previsto dagli accordi scolastici/comunali la frutta viene somministrata come spuntino a metà mattina.
- Il pane viene servito dopo la somministrazione del primo piatto.

Ingredienti quali filetti di pesce oppure alcune verdure da consumarsi cotte potrebbero essere surgelati all'origine

# Comune di VILLANTERIO

## Scuola primaria

### Menù Primavera Estate 2019 – CON SOSTITUZIONI PER CARNI E PRODOTTI ITTICI

Quando necessario/richiesto sostituire:

- **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, BRESAOLA) 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	Pasta al pesto Insalata caprese Pane comune/integrale Frutta fresca	Crema di verdure con orzo/ farro Hamburger di manzo / Arrosto di vitellone agli aromi <u>(3) Filetto di pesce (4) Frittata</u> Patate al forno Pane comune/integrale Frutta fresca	Insalata di pasta con pomodoro crudo e basilico Polpette di legumi e verdure Carote Pane comune/integrale Frutta fresca	Pasta alla Norma Cotoletta di pollo al forno <u>(1) Formaggio</u> Misto verdure crude Pane comune/integrale Frutta Fresca	Risotto alla parmigiana Fileté di merluzzo dorato al forno <u>(4) Frittata</u> Zucchine Pane comune/integrale Frutta fresca
II SETTIMANA	Pasta al ragù di carne <u>(3) al pomodoro</u> Grana ½ porzione <u>(3) 1 porzione</u> Misto verdure crude Pane comune/ integrale Frutta fresca	Pasta primavera (con vellutata e piselli) Frittata agli aromi Pomodori Pane comune/integrale Frutta fresca	Risotto giallo Fettine di tacchino agli aromi <u>(1) filetto di pesce (4) piselli / fagioli cannellini</u> Insalata a foglia Pane comune/ integrale Frutta fresca	Pasta/ pasta integrale al pesto di zucchine e basilico Tonno <u>(4) Frittata</u> Fagiolini Pane comune/integrale Frutta fresca	Ravioli di magro olio e salvia Polpettine di cannellini / di ceci Carote olio e limone Pane comune/integrale Frutta fresca
III SETTIMANA	Buffet di verdure Edamer ½ porzione Pizza margherita Pane comune/ integrale ½ porzione Frutta fresca	Riso con piselli Filetto di pesce dorato al forno <u>(4) Frittata</u> Pomodori / insalata Pane comune/ integrale Frutta fresca	Crema di verdure e legumi con crostini Arrosto di lonza al latte <u>(2) filetto di pesce (4) Formaggio</u> Patate al forno/ prezzemolate Pane comune/ integrale Frutta fresca	Pasta / Farro al pesto Cosce di pollo agli aromi / petto di pollo (per sc.materna) <u>(1) Lenticchie / piselli</u> Cubetti di zuccina agli aromi Pane comune/ integrale Frutta fresca	Pasta ai sapori freschi (crema di pomodoro e carote con scalogno e basilico) Rollè di frittata Pomodori Pane comune/ integrale Frutta fresca
IV SETTIMANA	Gnocchetti sardi al pesto Formaggio fresco spalmabile Zucchine in umido Pane comune/integrale Frutta fresca	Pasta/ pasta integrale con pomodoro e ricotta Polpette di legumi e verdure Carote jullienne Pane comune/integrale Frutta fresca	Pasta agli aromi Frittata con verdure Insalata a foglia Pane comune/ integrale Frutta fresca	Risotto con (crema di) zucchine Tacchino freddo olio,limone prezzemolo/ Arrosto di tacchino al forno <u>(1) filetto di pesce (4) Fagioli cannellini / ceci</u> Pomodori Pane comune/integrale Frutta fresca	Pasta alla carbonara estiva (vellutata di curcuma e carote a dadini) Fileté di merluzzo gratinato al forno <u>(4) Formaggio</u> Fagiolini Pane comune/integrale Frutta fresca

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