



MENU' SCOLASTICO

PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO
Periodo novembre 2017 - aprile 2018



LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1 settimana Passato di *verdura o legumi con crostini pizza margherita con stracchino o mozzarella - budino	Pasta integrale al ragù vegetale o gratinata al forno carne trita o hamburger o straccetti di vitellone agli aromi purè di patate	Pasta al pesto con basilico delle serre di Prà prosciutto cotto di coscia con *carote cotte al burro o al verde	Risotto alla parmigiana o alla zucca *crochette di pesce al forno con finocchi fini alla julienne	Pasta alla matriciana medaglioni di patate ricotta prosciutto o polpette vegetali con insalata
2 settimana Pasta Portofino pomodoro e pesto formaggio con *fagiolini al vapore e patate	Spaghetti al pomodoro e basilico straccetti di lonza alle mele con *carote trifolate	Vellutata di zucca con pasta integrale polpettine di vitellone o vegetali con *verdure stufate	Pasta ai quattro formaggi cosce di pollo al forno o scaloppina o bocconcini di pollo alla pizzaiola e olive con insalata	Brodo dell'orto con pastina pizza margherita con stracchino o mozzarella budino
3 settimana Pasta al pomodoro omelette con prosciutto con *carote al burro e parmigiano	Spaghetti aglio e olio EVO bocconcini impanati al forno con patate al forno	Lasagne al ragù di vitellone o pasta gratinati al forno formaggio fresco con purè	Vellutata di zucca o *verdura con pastina integrale carne di vitellone alla pizzaiola con *piselli	Pasta al ragù *vegetale o al burro e parmigiano polpettone di *fagiolini con insalata verde
4 settimana Risotto allo zafferano *bastoncini o filetti di pesce al forno con *spinaci o *bietoline saltate	Polenta bianca o rossa o passato di legumi con crostini prosciutto cotto di coscia nazionale con verza alla julienne	Brodo con tortellini o pastina polpette di vitellone al sugo con purè	Pasta al sugo di noci arrosto di tacchino con insalata	Pasta al pesto con basilico delle serre di prà tortino di *verdure e porri o frittata di zucchine carote alla julienne
merenda alla mattina di ricreazione merenda equosolidale o mousse di frutta, yogurt alla frutta	merenda alla mattina di ricreazione frutta fresca di stagione	merenda alla mattina succo di frutta o spremuta 100% di arancia pastorizzata con biscotti o fette biscottate o grissini o pane	merenda alla mattina di ricreazione prodotto da forno dolce o salato	merenda alla mattina di ricreazione frutta fresca di stagione



Prodotti BIOLOGICI: verdura fresca, frutta e succhi, mousse di frutta, pasta semola grano duro, riso, farina, crostatina, pomodori pelati, olio extravergine EVO, yogurt, burro e latte fresco; **Prodotti DOP:** grana padano, parmigiano, gorgonzola, prosciutto di Parma, basilico serre di Prà; **Prodotti IGP:** bresaola della Valtellina, toma Piemontese, mela della Valtellina, arance rosse di Sicilia, pere dell'Emilia, pesca nettarina di Romagna, clementini di Calabria;

Prodotti tradizionali liguri: pesto, salsa di noci, focaccia, canestrelli, torta Pasqualina, tortino di verdura e porri;

Prodotti equosolidali: banane, cioccolatine, biscotti al miele, cioccolata con riso soffiato, marmellata.

Utilizzo esclusivo di carne piemontese di filiera CO.AL.VI

***Alimento surgelato**

Approvato dalla Commissione Mensa il 26 Ottobre 2017