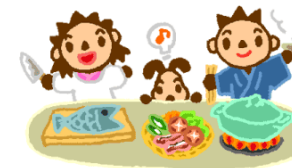




MENU' SCOLASTICO
PRIMARIA e SECONDARIA di PRIMO GRADO
Periodo: MAGGIO 2017 - OTTOBRE 2017



LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1 Settimana Brodo primavera con pastina Pizza margherita con stracchino o mozzarella Gelato o budino	Spaghetti integrali al ragù vegetale Carne trita di vitellone agli aromi Purè di patate	Pasta al pesto con basilico delle serre di Prà Polpettone di *fagiolini genovese o torta pasqualina con carote crude	Risotto alla parmigiana burro BIO *Platessa impanata al forno o merluzzo al vapore con insalata e mais	Pasta all' amatriciana prosciutto cotto coscia nazionale con pomodori
2 Settimana Pasta al pesto con basilico delle serre di Prà Formaggio fresco con fagioli cannellini o patate prezzemolate	pasta al pomodoro e basilico Straccetti di lonza alle mele con *carote trifolate o *verdura saltata	Spaghetti aglio e olio EVO Polpettine di vitellone Con patate stick	Pasta ai quattro formaggi cosce di pollo al forno con insalata	Brodo dell'orto con pastina Pizza Margherita con stracchino o mozzarella Gelato o budino
3 Settimana Risotto alla milanese Condizione con tonno al naturale condito con olio EVO *Fagiolini e patate	Spaghetti aglio e olio EVO BIO Bocconcini di pollo impanati al forno o arrosto di tacchino con patate al forno	Pasta integrale al ragù di vitellone Caprese di mozzarella pomodoro e origano	Vellutata di *verdura con pastina o orzo perlato BIO Carne di vitellone alla pizzaiola con *piselli	Pasta al ragù vegetale *platessa impanata o merluzzo al vapore con olio limone e carote crude
4 Settimana Risotto al pomodoro estivo *Bastoncini di merluzzo al forno Insalata	Pasta al pesto con basilico delle serre di Prà Prosciutto cotto coscia nazionale con melone o pomodori	Spaghetti aglio e olio EVO BIO BIO crocchette di patate e ricotta con insalata e mais	Pasta al pomodoro e basilico Formaggio fresco con legumi in umido	Pasta al sugo di noci o burro BIO Tortino di zucchine o polpettone *fagiolini e alla patate genovese Carote alla julienne
Merenda alla mattina di ricreazione merenda equosolidale o mousse di frutta	Merenda alla mattina di ricreazione Frutta fresca di stagione	Merenda alla mattina Succo di frutta o succo ACE BIO 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, plumcake, tortino, pomodori pelati, olio extravergine EVO, yogurt, burro e latte fresco; **Prodotti DOP:** grana padano, parmigiano, gorgonzola, 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, polpettone; **Prodotti equosolidali:** banane, cioccolatine, biscotto guiro farcito al miele, cioccolata con riso soffiato bribon, marmellata, miele.

Utilizzo esclusivo di carne piemontese di filiera CO.AL.VI *Alimento surgelato

Approvato dalla Commissione Mensa il 20 Aprile 2017