

MENÙ PRIMAVERA-ESTATE

1ª SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO
Passato di verdure e legumi con farro	Pasta al sugo	Pasta e zucchine	Crema di verdure con crostini	Riso al sugo e parmigiano	Pasta e ricotta
Petto di pollo alla salvia	Frittata	Pesce lesso	Hamburger	Uova sode con salsa tartara	Merluzzo al gratin
Patate prezzemolo	Carote lesse	Spinaci	Patate all'olio	Insalata di fagiolini	Pomodori
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

2ª SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO
Vellutata di piselli con orzo	Gnocchi al sugo	Riso pomodoro olive e origano	Pasta al pesto di basilico fresco	Pasta al sugo	Pasta e ceci frullati
Primo sale	Bocconcini di pollo/tacchino	Frittata	Hamburger	Pesce spinato	Frittata
Insalata	Piselli	Carote lesse	Insalata	Pomodori	Carote e patate
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

3ª SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO
Pasta pomodoro olive e origano	Riso al sugo e parmigiano	Pasta e zucchine	Pasta al forno	Insalata di farro	Pasta e ricotta
Petto di pollo alla salvia	Primo sale	Uova sode con salsa tartara	Polpette	Frittata	Merluzzo al gratin
Insalata	Insalata di fagiolini	Patate all'olio	Insalata	Spinaci	Pomodori
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

4ª SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO
Pasta al sugo	Pastina con formaggio fuso	Riso e piselli	Gnocchi al pesto di basilico fresco	Pasta al forno	Pasta al sugo
Primo sale	Hamburger	Frittata	Pesce spinato	Polpette	Primo sale
Pomodori	Patate prezzemolo	Spinaci	Carote e patate	Insalata	Pomodori
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

CARATTERISTICHE SALIENTI DEL NOSTRO MENÙ

- Impostato su almeno 4 settimane, al fine di evitare ripetizioni
- Garantisce l'impiego di prodotti stagionali
- È principalmente composto da prodotti aziendali e/o a KM0
- Prevede metodi di cottura al forno, al vapore, stufature con la minima quantità di grassi aggiunti, in padella antiaderente, escludendo i fritti
- Prevede grammature adeguate per ciascuna fascia d'età
- È conforme alle direttive dell'ASL
- È orientato a scelte salutari e alle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica"