

MENÙ INVERNALE A.S. 2020-2021 SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE

In vigore dal 07 gennaio 2021

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
	DAL 18 AL 22 GEN DAL 15 AL 19 FEB DAL 15 AL 19 MAR DAL 12 AL 16 APR	DAL 25 AL 29 GEN DAL 22 AL 26 FEB DAL 22 AL 26 MAR DAL 19 AL 23 APR	DAL 04 AL 08 GEN DAL 01 AL 05 FEB DAL 01 AL 05 MAR DAL 29 MAR AL 02 APR DAL 26 AL 30 APR	DAL 11 AL 15 GEN DAL 08 AL 12 FEB DAL 08 AL 12 MAR DAL 05 AL 09 APR FINO A VARIAZIONE
LUNEDÌ	Pasta al pomodoro Formaggio ¹ Biete all'olio	Pasta pomodoro e ricotta Hamburger di tacchino al forno Spinaci gratinati	Pasta al ragù bianco Formaggio ¹ Fagiolini all'olio	Pasta al pomodoro e pesto Uovo ³ Piselli in umido
MARTEDÌ	Risotto allo zafferano Bocconcini di pollo al forno Insalata mista	Pasta al ragù di verdure Filetto di pesce ² dorato al forno Carote julienne	Risotto al radicchio e taleggio Arrosto di tacchino agli aromi Patate al forno	Lasagne alla bolognese Formaggio ¹ Insalata verde
MERCOLEDÌ	Pizza margherita Prosciutto cotto Fagiolini all'olio	Riso e piselli in brodo Lonzino al forno Patate al vapore	Pasta alle verdure Filetto di pesce ² al forno Insalata mista	Riso all'inglese Salsiccia di maiale al forno Purè di patate
GIOVEDÌ	Pasta al pomodoro e pesto Filetto di pesce ² alla milanese al forno Carote julienne	Ravioli di magro burro e salvia Formaggio ¹ Fagiolini all'olio	Pasta al pomodoro Uovo ³ Spinaci gratinati	Pasta al ragù di verdure Pollo dorato al forno Carote julienne
VENERDÌ	Crema di verdure con pasta Uovo ³ Purè di patate	Pasta allo zafferano Uovo ³ Insalata mista con finocchi	Crema di verdure con orzo Polpette di vitellone Carote julienne	Pasta al pomodoro e origano Filetto di pesce ² dorato al forno Spinaci al forno

Approvato da ASL "VC" SIAN in data 29/12/2020

Il pranzo viene completato con pane.

- Contorni: tutte le verdure sia cotte sia crude sono condite con olio extravergine di oliva.
- 1. Il formaggio sarà proposto a rotazione nelle seguenti varianti: fresco, da taglio.
- 2. Il filetto di pesce sarà proposto a rotazione tra platessa, merluzzo, nasello e halibut.
- 3. L'uovo sarà proposto a rotazione nelle seguenti varianti: strapazzato, sodo, omelette, frittata o flan con o senza verdure.

Si consiglia di ridurre l'uso del sale nelle preparazioni e preferire l'utilizzo di sale iodato

Reg. UE 1169/2011: per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio