



Scuola Infanzia, Primaria e Secondaria

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Pasta al pomodoro	Risotto alla parmigiana	Pasta al pomodoro	Passato di verdura* con pastina	Pasta burro e salvia
	Mozzarella	Coscia di pollo al forno	Tortino al parmigiano	Arrosto di tacchino al limone	Platessa* dorata al forno
	Fagiolini* all'olio aromatizzato	Carote all'olio	Piselli* in umido	Patate al forno*	Insalata di carote e verde
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Banana	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione
2° SETTIMANA	Pizza al pomodoro	Risotto allo zafferano	Pasta al pomodoro	Passato di verdura* con pastina	Brodo vegetale con pastina
	Prosciutto cotto	Polpette di bovino in bianco	Milanese di pollo al forno	Mozzarella	Bastoncini di pesce*
	Carote all'olio	Spinaci* all'olio	Fagiolini* all'olio	Patate al forno*	Purè
	Grissini Torinesi Km 0	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Banana	Budino	Frutta fresca di stagione
3° SETTIMANA	Pasta al pomodoro e besciamella	Pasta all'olio e rosmarino	Pasta al pesto	Passato di verdura* con crostini	Risotto all'ortolana*
	Lonza infarinata al limone	Platessa* dorata al forno	Hamburger in bianco	Mozzarella	Tortino alle erbe*te*
	Insalata di finocchi	Insalata mista (verde e rossa)	Carote prezzemolate	Patate al forno*	Piselli* all'olio
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Banana	Mousse di frutta	Frutta fresca di stagione
4° SETTIMANA	Pasta al pomodoro	Passato di verdura* con pastina	Pasta alla campagnola*	Polenta	Passato di legumi* con pastina
	Bastoncini di pesce*	Coscia di pollo al forno	Mozzarella	Spezzatino di bovino in umido	Prosciutto cotto
	Spinaci* all'olio	Purè di patate	Fagiolini* all'olio	Carote prezzemolate	Patate al forno*
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Banana	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione
5° SETTIMANA	Pasta al pomodoro	Brodo vegetale con pastina	Pasta al pesto	Passato di verdura* con riso	Pasta burro e salvia
	Tortino alle verdure*	Polpette di bovino in umido	Mozzarella	Coscia di pollo al forno	Platessa* dorata al forno
	Piselli* all'olio	Insalata di carote	Spinaci* all'olio	Patate al forno*	Finocchi gratinati
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Banana	Budino	Frutta fresca di stagione



1. PRIMI PIATTI

Primi asciutti: i formati di pasta per possono essere variati.

Primi in brodo: pastina/riso per minestre possono essere alternati con orzo/farro/crostini.

2. SECONDI PIATTI

Carne bianca/rossa: tipo pollo, tacchino, lonza, bovino. Possono essere utilizzati tagli diversi (es. spezzatino/fettine/polpette/hamburger).

Pesce: platessa, merluzzo, nasello.

Formaggi freschi: tipo mozzarella, crescenza, stracchino, primo sale, ricotta, linea, robiola, tomini.

Formaggi semistagionati/stagionati: tipo toma, emmenthal, asiago.

Uova: per la preparazione di frittate/tortini ed altre preparazioni a base di uovo utilizzare misto uovo pastorizzato.

3. VERDURE (cotte/crude)

In caso di necessità le tipologie possono essere diversificate rispetto a quelle previste, ma garantendo il rispetto di stagionalità e variabilità. Fanno eccezione patate e legumi che, per ottimizzare l'apporto calorico del pasto, devono essere consumati solo quando indicate nel menù.

4. FRUTTA

Rispettare la stagionalità della frutta. Banana: 1 volta a settimana.

Frutta autunno/inverno: alternare mele, pere, arance, mandarini, kiwi, banane.

Frutta primavera/estate: alternare mele, pere, melone, anguria, albicocche, susine, pesche, banane.

5. PANE

Occasionalmente può essere sostituito con grissini.

Le **MODALITA' DI PREPARAZIONE** dei piatti possono essere diversificate rispetto a quelle previste (es. secondi piatti dorati, pizzaiole, arrostiti; contorni all'olio, stufati, brasati, in umido, ecc.).

Limitare l'uso del sale nella preparazione dei piatti. Mettere a disposizione degli Utenti **SALE IODATO**.