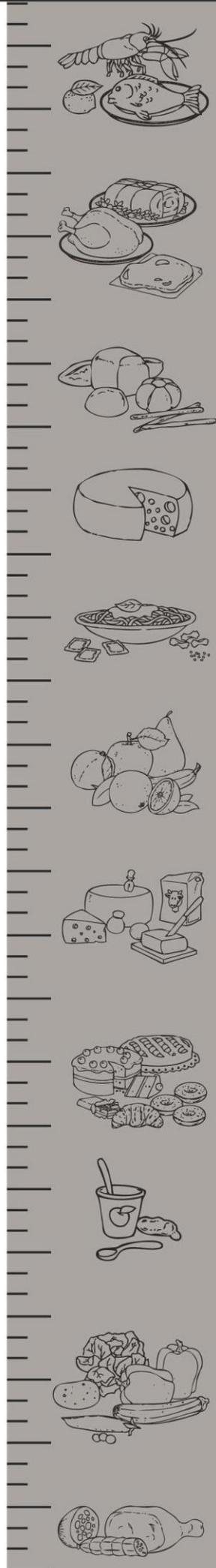


MENÙ E PROGRAMMA ALIMENTARE

Autunno - Inverno



| | |
|------------------------|--|
| Prima settimana | |
| Lunedì | Pasta al pomodoro Hamburger Verdura cotta Pane Frutta di stagione |
| Martedì | Pasta pomodoro e fagioli Stracchino. Verdura cruda Pane integrale Frutta di stagione |
| Mercoledì | Passato di verdura con pastina Spezzatino di vitello con patate Frutta di stagione |
| Giovedì | Pasta olio e parmigiano Pesce alla marinara Verdura cotta Pane Frutta di stagione |
| Venerdì | Risotto con porro Petto di pollo al limone Verdura cruda Pane integrale Frutta di stagione |

Note al MENÙ

È consentito 1 cucchiaino (5 gr) di Parmigiano in aggiunta per il primo piatto, dove non è già indicato;

La verdura e la frutta possono essere scelte in base alla stagionalità dei prodotti; si raccomanda, comunque, di variare la scelta nel rispetto di un'alimentazione completa ed equilibrata. Si ricorda che patate e legumi (fagioli, ceci, fave, piselli, lenticchie) non sono "verdure" e pertanto non possono rappresentare un "contorno";

Si possono usare tranquillamente aromi (aglio, cipolla, pomodoro, rosmarino, succo di limone ecc.) per rendere più gradevoli le pietanze;

Il menù è diversificato tra invernale o estivo a seconda dei periodi dell'anno;

Il menù è diviso in 4 settimane distinte, 5 giorni a settimana, e deve essere seguito progressivamente senza necessariamente rispettare il calendario scolastico.

| | |
|--------------------------|---|
| Seconda settimana | |
| Lunedì | Polenta al pomodoro Prosciutto cotto Verdura cotta Pane Frutta di stagione |
| Martedì | Pasta in salsa rosa Frittata con verdure Verdura cruda Pane Frutta di stagione |
| Mercoledì | Passato di verdure Fettina di vitello in pizzaiola Patate lesse Frutta di stagione |
| Giovedì | Risotto al latte Pesce alla mugnaia Verdura cotta Pane integrale Frutta di stagione |
| Venerdì | Pasta con lenticchie Pollo arrosto Verdura cruda Pane integrale Frutta di stagione |

Note al MENÙ

È consentito 1 cucchiaino (5 gr) di Parmigiano in aggiunta per il primo piatto, dove non è già indicato;

La verdura e la frutta possono essere scelte in base alla stagionalità dei prodotti; si raccomanda, comunque, di variare la scelta nel rispetto di un'alimentazione completa ed equilibrata. Si ricorda che patate e legumi (fagioli, ceci, fave, piselli, lenticchie) non sono "verdure" e pertanto non possono rappresentare un "contorno";

Si possono usare tranquillamente aromi (aglio, cipolla, pomodoro, rosmarino, succo di limone ecc.) per rendere più gradevoli le pietanze;

Il menù è diversificato tra invernale o estivo a seconda dei periodi dell'anno;

Il menù è diviso in 4 settimane distinte, 5 giorni a settimana, e deve essere seguito progressivamente senza necessariamente rispettare il calendario scolastico.

| | |
|------------------------|--|
| Terza settimana | |
| Lunedì | Pasta olio e parmigiano Prosciutto cotto/crudo Verdura cotta Pane Frutta di stagione |
| Martedì | Risotto pomodoro e piselli Pesce gratinato Pane integrale Verdura cruda Frutta di stagione |
| Mercoledì | Pasta al pesto Polpette di vitello al pomodoro. Verdura cotta Pane Frutta di stagione |
| Giovedì | Pasta al pomodoro Straccetti di pollo Verdura cruda Pane integrale Frutta di stagione |
| Venerdì | Passato di ceci con pasta Stracchino Verdura cotta Pane Frutta di stagione |

Note al MENÙ

È consentito 1 cucchiaino (5 gr) di Parmigiano in aggiunta per il primo piatto, dove non è già indicato;

La verdura e la frutta possono essere scelte in base alla stagionalità dei prodotti; si raccomanda, comunque, di variare la scelta nel rispetto di un'alimentazione completa ed equilibrata. Si ricorda che patate e legumi (fagioli, ceci, fave, piselli, lenticchie) non sono "verdure" e pertanto non possono rappresentare un "contorno";

Si possono usare tranquillamente aromi (aglio, cipolla, pomodoro, rosmarino, succo di limone ecc.) per rendere più gradevoli le pietanze;

Il menù è diversificato tra invernale o estivo a seconda dei periodi dell'anno;

Il menù è diviso in 4 settimane distinte, 5 giorni a settimana, e deve essere seguito progressivamente senza necessariamente rispettare il calendario scolastico.

| | |
|-------------------------|---|
| Quarta settimana | |
| Lunedì | Pasta ortolana Bastoncini di pesce al forno Verdura cotta Pane integrale Frutta stagione |
| Martedì | Pasta in salsa rosa Rollè di tacchino Verdura cruda Pane Frutta di stagione |
| Mercoledì | Passato di verdura Bocconcini di maiale Patate al forno Frutta di stagione |
| Giovedì | Lasagne al pomodoro Mozzarella Verdura cotta Pane Frutta di stagione |
| Venerdì | Risotto zucca gialla e piselli Frittata con verdure Verdura cruda Pane integrale Frutta di stagione |

Note al MENÙ

È consentito 1 cucchiaino (5 gr) di Parmigiano in aggiunta per il primo piatto, dove non è già indicato;

La verdura e la frutta possono essere scelte in base alla stagionalità dei prodotti; si raccomanda, comunque, di variare la scelta nel rispetto di un'alimentazione completa ed equilibrata. Si ricorda che patate e legumi (fagioli, ceci, fave, piselli, lenticchie) non sono "verdure" e pertanto non possono rappresentare un "contorno";

Si possono usare tranquillamente aromi (aglio, cipolla, pomodoro, rosmarino, succo di limone ecc.) per rendere più gradevoli le pietanze;

Il menù è diversificato tra invernale o estivo a seconda dei periodi dell'anno;

Il menù è diviso in 4 settimane distinte, 5 giorni a settimana, e deve essere seguito progressivamente senza necessariamente rispettare il calendario scolastico.

| | |
|-------------------------|---|
| Quinta settimana | |
| Lunedì | Pasta al pomodoro Pesce arrosto Verdura cruda Pane integrale Frutta di stagione |
| Martedì | Risotto agli spinaci Petto di pollo gratinato Verdura cotta Pane Frutta di stagione |
| Mercoledì | Pasta al ragù Mozzarella Verdura cruda Pane integrale Frutta di stagione |
| Giovedì | Pasta e fagioli Hamburger Verdura cotta Pane Frutta di stagione |
| Venerdì | Gnocchi al pomodoro Roast beef di vitello Verdura cruda Pane Frutta di stagione |

Note al MENÙ

È consentito 1 cucchiaino (5 gr) di Parmigiano in aggiunta per il primo piatto, dove non è già indicato;

La verdura e la frutta possono essere scelte in base alla stagionalità dei prodotti; si raccomanda, comunque, di variare la scelta nel rispetto di un'alimentazione completa ed equilibrata. Si ricorda che patate e legumi (fagioli, ceci, fave, piselli, lenticchie) non sono "verdure" e pertanto non possono rappresentare un "contorno";

Si possono usare tranquillamente aromi (aglio, cipolla, pomodoro, rosmarino, succo di limone ecc.) per rendere più gradevoli le pietanze;

Il menù è diversificato tra invernale o estivo a seconda dei periodi dell'anno;

Il menù è diviso in 4 settimane distinte, 5 giorni a settimana, e deve essere seguito progressivamente senza necessariamente rispettare il calendario scolastico.

| | |
|------------------------|--|
| Sesta settimana | |
| Lunedì | Pasta e ceci Prosciutto crudo/cotto Verdura cotta Pane Frutta di stagione |
| Martedì | Pasta olio e parmigiano Bocconcini di tacchino Verdura cruda Pane integrale Frutta di stagione |
| Mercoledì | Pasta in salsa rosa Frittata con piselli Verdura cruda Pane Frutta di stagione |
| Giovedì | Risotto al pomodoro Arista al forno Verdura cotta Pane integrale Frutta di stagione |
| Venerdì | Passato di verdure Polpettone di vitellone Patate al forno Frutta di stagione |

Note al MENÙ

È consentito 1 cucchiaino (5 gr) di Parmigiano in aggiunta per il primo piatto, dove non è già indicato;

La verdura e la frutta possono essere scelte in base alla stagionalità dei prodotti; si raccomanda, comunque, di variare la scelta nel rispetto di un'alimentazione completa ed equilibrata. Si ricorda che patate e legumi (fagioli, ceci, fave, piselli, lenticchie) non sono "verdure" e pertanto non possono rappresentare un "contorno";

Si possono usare tranquillamente aromi (aglio, cipolla, pomodoro, rosmarino, succo di limone ecc.) per rendere più gradevoli le pietanze;

Il menù è diversificato tra invernale o estivo a seconda dei periodi dell'anno;

Il menù è diviso in 4 settimane distinte, 5 giorni a settimana, e deve essere seguito progressivamente senza necessariamente rispettare il calendario scolastico.