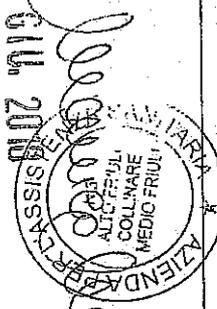


MENÙ PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI RESIA
secondo le Linee guida regionali "La ristorazione scolastica"

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
lunedì	Risotto alla parmigiana Scaloppa di pollo alla pizzaiola Verdure di stagione	Pasta al burro Uova sode olio e limone Verdure di stagione	Pasta al pesto Scaloppina di tacchino al limone Verdure di stagione	Risotto primavera Uova in funghetto Verdure di stagione
martedì	Pasta al pomodoro Frittata semplice Verdure di stagione	Antipasto di verdure Lasagne al ragù di manzo	Antipasto di verdure Gnocchi patate/spinaci o pasta al ragù Yogurt	Antipasto di verdure Pizza Macedonia di frutta fresca
mercoledì	Antipasto di verdure Spezzatino di manzo con polenta Macedonia di frutta fresca	Antipasto di verdure Bocconcini di pollo alle erbe con pure Macedonia di frutta fresca	Antipasto di verdure Frico con polenta Macedonia di frutta fresca	Passato di legumi con pastina/crostini Pollo arrosto Verdure di stagione
giovedì	Pasta alle verdure Filetto di platessa dorati Verdure di stagione	Passato di legumi con riso Formaggi misti Verdure di stagione	Antipasto di verdure + legumi Pasta al tonno (o altro pesce)	Antipasto di verdure Lonza di maiale al latte Patate al forno
venerdì	Minestra di fagioli con orzo Formaggi misti Verdure di stagione	Risotto/forzotto alle verdure Bastoncini di pesce al forno Verdure di stagione	Tortellini o raviolini in brodo Frittata arrotolata Verdure di stagione	Riso al pomodoro Hamburger di trota o merluzzo al forno Verdure di stagione

20 GIU 2010



	5° settimana	6° settimana	7° settimana	8° settimana
lunedì	Minestra di fagioli con orzo Formaggi misti Verdure di stagione	Antipasto di verdure Bocconcini di pollo alle erbe con pure Macedonia di frutta fresca	Tortellini o raviolini in brodo Frittata arrotolata Verdure di stagione	Riso al pomodoro Hamburger di trota o merluzzo al forno Verdure di stagione
martedì	Risotto alla parmigiana Scaloppa di pollo alla pizzaiola Verdure di stagione	Risotto/orzotto alle verdure Bastoncini di pesce al forno Verdure di stagione	Pasta al pesto Scaloppina di tacchino al limone Verdure di stagione	Risotto primavera Uova in funghetto Verdure di stagione
mercoledì	Pasta al pomodoro Frittata semplice Verdure di stagione	Antipasto di verdure Lasagne al ragù di manzo	Antipasto di verdure Gnocchi patate/spinaci o pasta al ragù Yogurt	Antipasto di verdure Pizza Macedonia di frutta fresca
giovedì	Antipasto di verdure Spezzatino di manzo con polenta Macedonia di frutta fresca	Pasta al burro Uova sode olio e limone Verdure di stagione	Antipasto di verdure Frico con polenta Macedonia di frutta fresca	Passato di legumi con pastina/crostini Pollo arrosto Verdure di stagione
venerdì	Pasta alle verdure Filetto di platessa dorati Verdure di stagione	Passato di legumi con riso Formaggi misti Verdure di stagione	Antipasto di verdure + legumi Pasta al tonno (o altro pesce)	Antipasto di verdure Lonza di maiale al latte Patate al forno

Note: a pranzo è offerto sempre pane e frutta fresca di stagione, opportunamente variata (almeno 3 diverse durante la settimana); la verdura di stagione sarà diversificata come tipologia e preparazione (brasata, stufata, gratinata...); si ricorda che patate e legumi non sono verdura. Per favorire il consumo di vegetali, viene proposto l'antipasto di verdure per "sfruttare" l'appetito dei bambini a pranzo. I condimenti dei primi piatti a base di verdure possono essere alla zucca, alle carote, al ragù di verdure, crema di cavolfiori, alle erbe e bette rosse. Nelle preparazioni viene utilizzato il sale iodato come raccomandato dal Ministero della Salute. Per problemi organizzativi è possibile spostare intere giornate alimentari all'interno della stessa settimana. Per rispondere al gradimento e alla esigenza nutrizionale, le ricette potranno subire dei cambiamenti, pur mantenendo l'alimento base (carne bianca, legumi, pesce...)

20 GIU. 2018

