

## MENÙ ESTIVO 2022

In vigore dal 20/04/2022 con la 1° settimana Scuole di Pisogne – CC Pisogne

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 18/4 al 22/4	VACANZE DI PASQUA	VACANZE DI PASQUA	Pasta al pomodoro Pollo al forno Carote al forno Pane Frutta	Pizza Margherita Insalata mista Pane Frutta	Risotto allo zafferano Arrosto di tacchino al limone Fagiolini Pane Frutta
2° SETTIMANA dal 25/4 al 29/4	FESTA DELLA LIBERAZIONE	Pasta al pesto Yogurt alla frutta Insalata mista Pane Frutta	Passato di verdure con crostini Pollo agli aromi Patate al forno Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Pesce gratinato Fagiolini Pane Frutta	Pasta all'olio extravergine d'oliva^ Frittata^ Pomodori Pane integrale Frutta
3° SETTIMANA dal 2/5 al 6/5	Riso al pomodoro Pesce gratinato Verdura cotta mista (zucchine, carote, melanzane) Pane Frutta	Pasta all'olio extravergine d'oliva Formaggio Erbette Pane Frutta	MENU A POIS ROSSI Pasta alla crema di pomodoro e peperoni Pollo alla pizzaiola (pomodoro+origano) Pomodori Pane Frutta	Pizza Margherita Insalata mista Pane Frutta	Riso alla salvia Fagioli cannellini agli aromi Carote julienne Pane Frutta
4° SETTIMANA dal 9/5 al 13/5	Gnocchi al pesto Caprese / Primosale e insalata mista Pane Frutta	Pasta integrale al pomodoro e olive Pesce gratinato Carote julienne Pane Frutta	Lasagne al ragù di manzo Fagiolini Pane Frutta	Risotto allo zafferano Formaggio Erbette Pane Frutta	Pasta all'olio evo^ Frittata^ Zucchine al gratin Pane Frutta
1° SETTIMANA dal 16/5 al 20/5	Pasta al pomodoro Pollo al forno Pomodori Pane Frutta	Pasta all'olio evo Crocchette di pesce Carote e piselli Pane Frutta	Pizza Margherita Insalata mista Pane - Frutta	Pasta al pesto Arrosto di tacchino al limone Fagiolini Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Polpettine di legumi Zucchine Pane Frutta
2° SETTIMANA dal 23/5 al 27/5	Risotto agli aromi Yogurt alla frutta Insalata mista Pane Frutta	Lasagne vegetariane con crema di pesto e fagioli cannellini ½ porz. formaggio Carote cotte Pane Frutta	Passato di verdure con crostini Pollo agli aromi Patate al forno Pane Frutta	Pasta all'olio extravergine d'oliva Pesce gratinato Pomodori Pane integrale Frutta	Gnocchi al pomodoro^ Frittata^ Fagiolini Pane - Frutta
3° SETTIMANA dal 30/5 al 3/6	Riso al pomodoro Pesce gratinato Verdura cotta mista (zucchine, carote, melanzane) Pane Frutta	Pasta all'olio extravergine d'oliva Arrosto di tacchino agli aromi Erbette Pane Frutta	Pizza Margherita Insalata mista Pane Frutta	FESTA DELLA REPUBBLICA	Pasta con crema di zucchine Cotoletta di pollo Fagiolini Pane Frutta



## MENÙ ESTIVO 2022

In vigore dal 20/04/2022 con la 1° settimana Scuole di Pisogne – CC Pisogne

## **NO CARNE DI MAIALE**

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA dal 6/6 al 10/6	Gnocchi al pesto Caprese / Asiago DOP e insalata mista Pane Frutta	Risotto alla parmigiana^ Frittata^ Erbette Pane Frutta	Lasagne al ragù di manzo Fagiolini Pane Frutta / Gelato (primaria) FINE SCUOLA PRIMARIA	Pastina in brodo vegetale Formaggio Zucchine al gratin Pane - Frutta	Pasta integrale al pomodoro e olive Pesce gratinato Carote julienne Pane Frutta
1° SETTIMANA dal 13/6 al 17/6	Pasta al pomodoro Pollo al forno Pomodori Pane Frutta	Risotto allo zafferano Polpettine di legumi Zucchine Pane Frutta	Pasta al pesto Arrosto di tacchino al limone Fagiolini Pane Frutta	Riso all'inglese Crocchette di pesce Carote e piselli Pane Frutta	Pizza Margherita Insalata mista Pane Frutta
2° SETTIMANA dal 20/6 al 24/6	Risotto agli aromi Caprese / Fontal e insalata mista Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Pesce gratinato Fagiolini Pane Frutta	Pasta all'olio extravergine d'oliva^ Frittata^ Pomodori Pane integrale Frutta	Lasagne vegetariane con crema di pesto e fagioli cannellini ½ porz. formaggio Carote cotte Pane Frutta	Pasta al sugo di verdure Pollo agli aromi Zucchine Pane Frutta
3° SETTIMANA dal 27/6 al 30/6	Riso al pomodoro Pesce gratinato Verdura cotta mista (zucchine, carote, melanzane) Pane Frutta	Pizza Margherita Insalata mista Pane Frutta	Riso alla salvia Arrosto di tacchino agli aromi Carote julienne Pane Frutta	Pasta con crema di zucchine Cotoletta di pollo Fagiolini Pane Gelato FINE SCUOLA INFANZIA	

^: suddividere la porzione di Parmigiano Reggiano DOP grattugiato previsto per il pranzo nel seguente modo: ½ porzione nel primo piatto e ½ porzione nella frittata.

Tra le proposte di formaggio si alterneranno: mozzarella, italico, Asiago DOP, Provolone Valpadana DOP, fontal, scamorza, primosale.

Tra le tipologie di pesce si alterneranno: merluzzo, platessa, limanda.

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all'1,7% riferito al peso della farina).

I crostini sono ottenuti esclusivamente da pane comune tostato.

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.