MENU' ESTIVO PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA - PRIMARIA - Istituto Comprensivo di BIENNO

1° LUNEDI'	**2° LUNEDI'**	**3° LUNEDI'**	**4° LUNEDI'**
INSALATA DI PASTA O ORZO con ingr. freschi	GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA ALL'ISOLANA
FORMAGGI MISTI	PROSCIUTTO COTTO (SENZA POLIFOSFATI)	FORMAGGI MISTI	SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE
FAGIOLINI/INSALATA	ZUCCHINE/INSALATA	ERBETTE/INSALATA	CAROTE COTTE/INSALATA
FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE
PANE	PANE	PANE	PANE
1° MARTEDI'	**2° MARTEDI'**	**3° MARTEDI'**	**4° MARTEDI'**
INSALATA/VERDURA COTTA	PASTA AL PESTO (***)	POLENTA	ZUCCHINE/INSALATA MISTA
LASAGNE AL RAGU' CARNE DI VITELLONE	SCALOPPINA DI VITELLO AL LIMONE	SPEZZATINO DI VITELLO CON CAROTE E	PIZZOCCHERI O RAVIOLI RICOTTA E SPINACI
FRUTTA DI STAGIONE	INSALATA FRESCA MISTA	PISELLI	FRUTTA DI STAGIONE
PANE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	MACEDONIA (SCUOLA INFANZIA)
	PANE	PANE	PANE
1° MERCOLEDI'	**2° MERCOLEDI'**	**3° MERCOLEDI'**	**4° MERCOLEDI'**
RISO E PISELLI	CAROTE COTTE/INSALATA	RISOTTO ALLO ZAFFERANO O ALLA ZUCCA	PASTA AL POMODORO
FRITTATA AL FORNO	PIZZA MARGHERITA	FRITTATA AL FORNO	PROSCIUTTO COTTO (SENZA POLIFOSFATI)
INSALATA FRESCA MISTA	FRUTTA DI STAGIONE	POMODORI/VERDURA COTTA	POMODORI/VERDURA COTTA
FRUTTA DI STAGIONE	MACEDONIA (SCUOLA PRIMARIA)	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE
PANE	PANE	PANE	PANE
1° GIOVEDI'	**2° GIOVEDI'**	**3° GIOVEDI'**	**4° GIOVEDI'**
FRULLATO DI VERDURA	RISO IN BIANCO (*)	COUS COUS DI VERDURE	RISOTTO CON ZUCCHINE E CURCUMA
TACCHINO AL FORNO	FESA DI TACCHINO AL FORNO	BOCCONCINI DI POLLO AL FORNO	POLPETTE di carne e verdure AL FORNO
PURE'	POMODORI/VERDURA COTTA	INSALATA FRESCA MISTA	INSALATA FRESCA MISTA
FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE
PANE	PANE	PANE	PANE
1° VENERDI'	**2° VENERDI'**	**3° VENERDI'**	**4° VENERDI'**
PASTA IN BIANCO (*)	PASTA ALLA CREMA DI CARCIOFI	PASTA AL POMODORO E BASILICO	PASTA IN BIANCO (*)
FILETTI DI PLATESSA AL FORNO	FILETTI DI PESCE PERSICO AL FORNO	FILETTI DI PLATESSA AL FORNO	FILETTI DI PESCEPERSICO AL FORNO
POMODORI/VERDURA COTTA	INSALATA FRESCA MISTA	INSALATA/VERDURA COTTA	PISELLI/INSALATA
FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE
PANE	PANE	PANE	PANE

(*) Condire solo con **olio extra vergine di oliva** **(**) Tonno al naturale**, confezionato in vetro **(***) Pesto** fresco: basilico, olio extra vergine di oliva, parmigiano/pecorino, mandorle. O confezionato senza aglio in vetro. **PESCE:** deve essere assicurata una accurata deliscatura. **VERDURE MISTE:** offrire possibilmente 2 tipi di verdure a pasto, assicurando almeno 3 differenti prodotti alla settimana, alternando VERDURE CRUDE e COTTE. **NOTA: patate**, per il loro contenuto di amido , non vanno considerate verdure; devono essere somministrate solo quando specificate nel menù. VIETATE PATATINE FRITTE. **CROSTINI** ottenuti esclusivamente da pane comune tostato. **FRUTTA:** assicurando almeno tre diversi prodotti alla settimana, meglio se distribuita a metà mattina e di tanto in tanto alternata con MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA. **TORTA DELLA CUOCA:** (torta margherita, torta allo yogurt, torta di mele/frutta o con confettura) 1 VOLTA AL MESE PER FESTEGGIARE I COMPLEANNI, meglio se offerta all'intervallo di metà mattina o a merenda, ma in sostituzione della frutta fresca prevista al pasto.

Utilizzo di **solo PREPARATO PER BRODO VEGETALE** senza glutammato, **SALE IODATO, PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE E OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA** sia per condimanti a crudo che per la cottura.