

MENU SCUOLA SECONDARIA ESTATE 2017



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
I SETTIMANA	FUSILLI INTEGRALI CON VELLUTATA AL PARMIGIANO	CREMA DI PISELLI CON CROSTINI O GOBBETTI POMODORO E PISELLI	SPAGHETTI AL TONNO	RISOTTO ALLE ZUCCHINE	FARFALLE CON SALSA ALLE ERBE AROMATICHE
	HAMBURGER DI TACCHINO	"CILIEGINE" DI MOZZARELLA	TORTINO DI VERDURE	ANCHETTE DI POLLO	PLATESSA GRATINATA AL FORNO O GAMBERI AL FORNO
	CAROTE AL PREZZEMOLO	POMODORI	INSALATA MISTA	VERDURA CRUDA DI STAGIONE	ZUCCHINE OLIO
II SETTIMANA	SEDANI OLIO E PARMIGIANO	PIZZA ROSSA CON PROSCIUTTO COTTO	GNOCCETTI SARDI ALLE MELANZANE	SPAGHETTI AL PESTO	RISOTTO ALLA PARMIGIANA
	UOVA SODE		ARROSTO DI MAIALE AL ROSMARINO O ARROSTO DI TACCHINO AL ROSMARINO	MERLUZZO/PLATESSA AGLI ODORI	CROCCHETTE DI LEGUMI
	INSALATA MISTA CON MANDORLE TOSTATE	VERDURA CRUDA DI STAGIONE	PATATE AL FORNO	FAGIOLINI OLIO	CAROTE JULIENNE
III SETTIMANA	RISOTTO ALLA MILANESE	MEZZE PENNE ALLA PIZZAIOLA	CREMA DI VERDURE E LEGUMI CON ORZO O FARRO O GRAMIGNA AL RAGÙ DI CARNE	COUS COUS CON POLPETTE DI CARNE BIANCA AL POMODORO	FUSILLI AL POMODORO E VERDURE
	CASATELLA O STRACCHINO	COSCETTE DI POLLO	TORTINO DI PATATE		MERLUZZO/PLATESSA AL LIMONE
	INSALATA MISTA CON FAGIOLI CANNELLINI	VERDURA CRUDA DI STAGIONE	PINZIMONIO	MACEDONIA DI VERDURE	FINOCCHI AL FORNO
IV SETTIMANA	PENNE CON OLIO E PARMIGIANO	RISOTTO AGLI ASPARAGI	FARFALLINE AL POMODORO E BASILICO	GARGANELLI ALL'UOVO CON RAGU DI CARNE PASTICCIAIO	GOBBETTI CON SALSA VERDURE E LEGUMI
	HAMBURGER DI MANZO CON SALSA "TOMATO" (SALSA VEGETALE) E PANINO AL SESAMO	TONNO	BASTONCINI DI PESCE AL FORNO O POLPETTE DI PESCE		FRITTATA ALLE VERDURE
	INSALATA VERDE	FAGIOLINI OLIO	BROCCOLI OLIO	INSALATA MISTA	POMODORI IN INSALATA O POMODORI E MAIS

TUTTI I GIORNI PANE FRESCO E FRUTTA DI STAGIONE

NOTE. Il menù giornaliero comprende, il primo, il secondo, il contorno, il pane, la frutta fresca di stagione. All'occorrenza si utilizzano prodotti congelati o surgelati ove previsto e nel rispetto dei contratti in essere. I formati di pasta possono subire variazioni. Il prosciutto cotto è senza polifosfati aggiunti. Il piatto alternativo previsto in alcune giornate potrà essere proposto per valutazioni di gradimento, stagionalità e variabilità. Menù autorizzato dal Dipartimento di Sanità Pubblica:

- UDC Igiene Alimenti e Nutrizione Città dell'Azienda USL di Bologna
- Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e dell'Azienda USL di Modena

PRIMI SECONDI CONTORNI