

MENU SCUOLA PRIMARIA ESTATE 2020

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
I SETTIMANA	FUSILLI CON VELLUTATA AL PARMIGIANO	GRAMIGNA AL 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
	PATATE AL PREZZEMOLO	POMODORI	INSALATA MISTA	VERDURA CRUDA DI STAGIONE	CAROTE OLIO
II SETTIMANA	SEDANI OLIO E PARMIGIANO	PIZZA ROSSA CON PROSCIUTTO COTTO	MEZZE PENNE ALLE MELANZANE	SPAGHETTI AL PESTO	RISOTTO ALLA PARMIGIANA
	POLPETTE DI MANZO		ARROSTO DI MAIALE AL ROSMARINO O ARROSTO DI TACCHINO AL ROSMARINO	MERLUZZO AGLI ODORI	CROCCHETTE DI LEGUMI
	INSALATA MISTA CON MANDORLE TOSTATE	VERDURA CRUDA DI STAGIONE	PATATE AL FORNO	FAGIOLINI OLIO	CAROTE JULIENNE
III SETTIMANA	FUSILLI INTEGRALI AL POMODORO	RISOTTO ALLO ZAFFERANO	GRAMIGNA AL RAGÙ DI CARNE	COUS COUS CON POLPETTE DI CARNE BIANCA AL POMODORO	MEZZE PENNE AL PESTO DI SPINACI
	CASATELLA O STRACCHINO	STRACCETTI DI TACCHINO IMPANATI	TORTINO DI PATATE		MERLUZZO AL LIMONE
	INSALATA MISTA CON FAGIOLI CANNELLINI	VERDURA CRUDA DI STAGIONE	POMODORI	MACEDONIA DI VERDURE	ZUCCHINE ALL'OLIO O ALLA MENTA
IV SETTIMANA	PENNE CON OLIO E PARMIGIANO	RISOTTO AGLI ASPARAGI	FARFALLINE AL POMODORO E BASILICO	GRAMIGNA ALL'UOVO CON RAGU DI CARNE PASTICCIAIO	SEDANINI 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 AL FORMAGGIO
	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

