

MENU' SCUOLA PRIMARIA ESTATE 2021

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	FUSILLI CON VELLUTATA AL PARMIGIANO	CREMA DI PISELLI CON PASTINA O STROZZAPRETI AL PESTO DI BASILICO E POMODORO (con frutta secca)	SPAGHETTI AL TONNO	RISOTTO ALLE ZUCCHINE E ZAFFERANO	FARFALLE CON SALSE ALLE ERBE AROMATICHE
	HAMBURGER DI MANZO	MOZZARELLINE	BASTONCINI DI VERDURE	ANCHETTE DI POLLO	PLATESSA GRATINATA AL FORNO O GAMBERI AL FORNO
	PATATE AL PREZZEMOLO	POMODORI	INSALATA MISTA CON LEGUMI	VERDURA CRUDA DI STAGIONE	CAROTE OLIO
2° SETTIMANA	SEDANI OLIO E PARMIGIANO	PIZZA MARGHERITA	MEZZE PENNE AL POMODORO	SPAGHETTI AL PESTO (con frutta secca)	RISOTTO ALLA PARMIGIANA
	FRITTATA AL FORMAGGIO	PROSCIUTTO COTTO	ARROSTO DI TACCHINO AL ROSMARINO	MERLUZZO AGLI ODORI	CROCCHETTE DI LEGUMI
	INSALATA MISTA	VERDURA CRUDA DI STAGIONE	PATATE AL FORNO	FAGIOLINI OLIO	CAROTE JULIENNE
3° SETTIMANA	FUSILLI INTEGRALI AL POMODORO	RISOTTO ALLO ZAFFERANO	CREMA DI VERDURE E LEGUMI CON ORZO O GRAMIGNA AL RAGU' DI CARNE	COUS COUS CON POLPETTE DI CARNE BIANCA AL POMODORO	MEZZE PENNE AL PESTO DI BROCCOLI (con frutta secca)
	CASATELLA O STRACCHINO	STRACCETTI DI TACCHINO IMPANATI	FRITTATA ALLE VERDURE		MERLUZZO OLIO E LIMONE
	INSALATA MISTA CON LEGUMI	VERDURA CRUDA DI STAGIONE	POMODORI	MACEDONIA DI VERDURE CON PISELLI	ZUCCHINE ALL'OLIO
4° SETTIMANA	MEZZI SEDANI CON OLIO E PARMIGIANO	RISOTTO AGLI ASPARAGI	STROZZAPRETI AL POMODORO E BASILICO	PIATTO UNICO: GRAMIGNA ALL'UOVO CON RAGU' DI CARNE PASTICCIATO	SEDANINI CON SALSINA ALLE VERDURE E LEGUMI
	HAMBURGER DI TACCHINO CON SALSINA "TOMATO" (SALSINA VEGETALE)	TONNO	POLPETTE DI PESCE		TORTINO DI PATATE
	INSALATA VERDE	FAGIOLINI ALL'OLIO	BROCCOLI ALL'OLIO	INSALATA MISTA CON LEGUMI	POMODORI

TUTTI I GIORNI PANE FRESCO E FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

Note: Il menù giornaliero comprende il primo, il secondo, il pane, la frutta di stagione. All'occorrenza si utilizzano prodotti congelati o surgelati ove previsto e nel rispetto dei contratti i 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: UOC Igiene Alimenti e Nutrizione Città dell'Azienda USL di Bologna – Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Azienda USL di Modena.

PRIMI SECONDI CONTORNI

