

14 gennaio 2013 -MENU' SCOLASTICO AUTUNNO- INVERNO 2013 (periodo novembre/marzo)

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1a settimana	Pasta al pomodoro Frittata al parmigiano Insalata di carote bio crude Panino Banana	Passato di verdure con pastina Pollo al forno Patate al forno Panino Frutta fresca di stagione	Risotto al parmigiano Polpette al sugo e Fagiolini Panino Succo di frutta	Raviolini (ripieni ricotta) al pomodoro Bocconcino Insalata Panino integrale Premuta d'arancia e/o clementine e/o mandar.	Riso e fagioli Tranci di merluzzo con i pomodorini) Julienne di verdure crude Panino Frutta fresca di stagione
2a settimana	Riso al pomodoro con parmigiano Crocchette di platessa Insalata di Finocchi all'olio Panino Frutta fresca	Pasta e piselli Prosciutto cotto Fagiolini all'olio Panino Premuta d'arancia e/o clementine e/o mandar.	Pasta e lenticchie (P Unico) Julienne di verdure crude Panino Frutta fresca di stagione	Tortellini in brodo vegetale Caciocavallo sorrentino Patate e carote Panino Frutta fresca	Pasta burro e parmigiano Polpette di manzo magro Bietoline all'agro Panino Succo di frutta
3a settimana	Minestrone di verdure con riso (Materna passato di verdure) Hamburger in umido Patate prezzemolate Panino Frutta fresca	Pasta (penne rigate) al pomodoro con parmigiano Frittata di Spinaci Panino integrale Frutta fresca di stagione	Pasta con ragù vegetale Bastoncini di pesce al forno Insalata Panino Frutta fresca di stagione	Pasta e lenticchie (P Unico) Patate, carote , fagiolini lesse Panino Banana	Riso con il pomodoro Tocchetti di tacchino al forno con Pisellini Panino Premuta d'arancia e/o clementine e/o mandar
4a settimana	Brodo vegetale con pasta Pollo al forno Patate a spicchi al forno Panino Frutta fresca di stagione	Risotto con spinaci Polpette di manzo magro Pisellini Panino Succo di frutta	Pasta al pomodoro Caciocavallo sorrentino Fagiolini lessi all'olio Panino banana	Riso e zucca Bastoncini di pesce al forno Insalata Panino Frutta fresca di stagione	Pasta e fagioli (P.UNICO) Patate e Carote e/o fagiolini lessi Panino Frutta fresca di stagione

--	--	--	--	--	--

N. B.: Al termine della quarta settimana il menù varierà partendo dal giorno successivo a quello dell'inizio
 Il Formato della pasta deve essere diversificato tra i bambini della scuola dell'infanzia e quelli della Primaria.
 Il Formato della pasta può essere diversificato, se nella stessa settimana è prevista la pasta.
 La frutta fresca di stagione deve arrivare già tagliata, e deve essere diversificata nel corso della settimana

MENU' SCOLASTICO PRIMAVERA – ESTATE (mesi ottobre/aprile/maggio)

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1a settimana	Pasta bio al pomodoro Frittata al parmigiano Carote lessate Panino Succo di frutta	Riso all'ortolana Pollo al forno Pisellini Panino Banana	Pasta e zucchine Hamburger in umido Insalata Panino Frutta fresca di stagione	Riso al pomodoro con parmigiano Bocconcino Spinaci Panino integrale Frutta fresca di stagione	Pasta e piselli Crocchette di platessa Julienne di verdure crude Panino Frutta fresca di stagione
2a settimana	Risotto alla zucca con parmigiano Prosciutto cotto Insalata Panino Frutta fresca di stagione	Pasta con lenticchie (P Unico) Fagiolini e patate Panino Frutta fresca di stagione	Risotto con spinaci e parmigiano Tocchetti di Tacchino al forno Pisellini Panino Succo di frutta	Insalata di pasta (mozzar., pomodoro e tonno al naturale) P. UNICO Carote crude Panino Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro con parmigiano Tranci di merluzzo con i pomodorini Bietoline all'agro Panino Banana
3a settimana	Pasta e patate Bastoncini di pesce al forno Insalata Panino Banana	Riso e fagioli (P Unico) Patate , carote e/o fagiolini in umido Panino integrale Succo di frutta	Pasta burro e parmigiano Tocchetti di pollo al forno Insalata Panino Frutta fresca di stagione	Pasta e zucchine con parmigiano Frittata pisellini Panino Banana	Riso al pomodoro con parmigiano Prosciutto cotto Julienne di verdure crude Panino Frutta fresca di stagione

4a settimana	Insalata di riso (mozzarella, pomodoro, tonno al naturale) Julienne di carote e finocchi Panino Frutta fresca	Pasta al pomodoro Tocchetti di tacchino al forno con pisellini Panino banana	Pasta e lenticchie (P Unico) Julienne di verdure crude Panino Frutta fresca di stagione	Pasta con zucca Caciocavallo sorrentino Fagiolini all'olio banana	Pasta burro e parmigiano (e/o olio e parmigiano) Bastoncini di pesce al forno Insalata Panino Succo di frutta
--------------	---	--	---	--	--

N.B.: Al termine della quarta settimana il menù varierà partendo dal giorno successivo a quello dell'inizio
 Il Formato della pasta deve essere diversificato tra i bambini della scuola dell'infanzia e quelli della Primaria.
 Il Formato della pasta può essere diversificato, se nella stessa settimana è prevista la pasta.
 La frutta fresca di stagione deve arrivare già tagliata, e deve essere diversificata nel corso della settimana