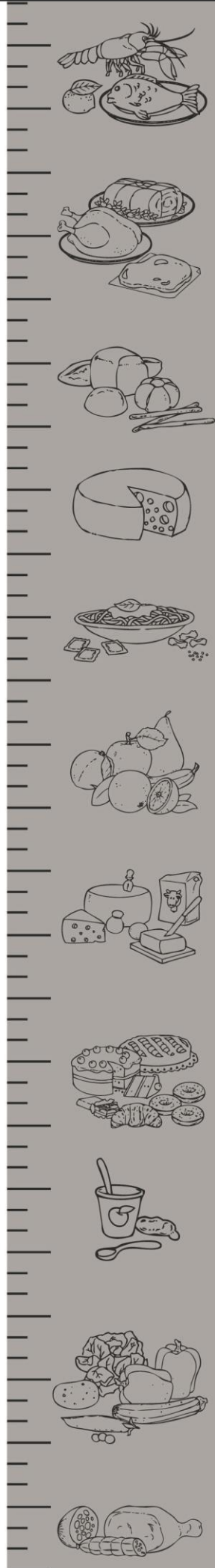


MENÙ E PROGRAMMA ALIMENTARE



Prima settimana	AUTUNNO-INVERNO
Lunedì	Passato di verdura Formaggio molle Verdura di stagione Pane Frutta
Martedì	Pasta al pomodoro Uova strapazzate Verdura di stagione Pane Frutta
Mercoledì	Pasta in bianco Polpette di vitello Verdura di stagione Pane Frutta
Giovedì	Pasta crema di piselli Prosciutto cotto Verdura di stagione Pane Frutta
Venerdì	Pasta braccio di ferro Polpette di pesce Verdura di stagione Pane Frutta

Note alimenti: formaggi freschi: mozzarella, formaggio spalmabile magro, caciotta fresca, ricotta; pesce: platessa, merluzzo, palombo

Note al MENÙ

È consentito 1 cucchiaino (5 gr) di Parmigiano in aggiunta per il primo piatto, dove non è già indicato;

La verdura e la frutta possono essere scelte in base alla stagionalità dei prodotti; si raccomanda, comunque, di variare la scelta nel rispetto di un'alimentazione completa ed equilibrata. Si ricorda che patate e legumi (fagioli, ceci, fave, piselli, lenticchie) non sono "verdure" e pertanto non possono rappresentare un "contorno";

Si possono usare tranquillamente aromi (aglio, cipolla, pomodoro, rosmarino, succo di limone ecc.) per rendere più gradevoli le pietanze;

Il menù è diversificato tra invernale o estivo a seconda dei periodi dell'anno;

Il menù è diviso in 4 settimane distinte, 5 giorni a settimana, e deve essere seguito progressivamente senza necessariamente rispettare il calendario scolastico.

Seconda settimana	AUTUNNO-INVERNO
Lunedì	Polenta al pomodoro Straccetti di pollo Verdura di stagione Pane Frutta
Martedì	Risotto olio parmigiano Pesce panato al forno Verdura di stagione Pane Frutta
Mercoledì	Minestra in brodo Frittata con spinati Verdura di stagione Pane Frutta
Giovedì	Pasta al pomodoro Polpette di vitello Verdura di stagione Pane Frutta
Venerdì	Agnolotti Formaggio molle Verdura di stagione Pane Frutta

Note alimenti: formaggi freschi: mozzarella, formaggio spalmabile magro, caciotta fresca, ricotta; pesce: platessa, merluzzo, palombo

Note al MENÙ

È consentito 1 cucchiaino (5 gr) di Parmigiano in aggiunta per il primo piatto, dove non è già indicato;

La verdura e la frutta possono essere scelte in base alla stagionalità dei prodotti; si raccomanda, comunque, di variare la scelta nel rispetto di un'alimentazione completa ed equilibrata. Si ricorda che patate e legumi (fagioli, ceci, fave, piselli, lenticchie) non sono "verdure" e pertanto non possono rappresentare un "contorno";

Si possono usare tranquillamente aromi (aglio, cipolla, pomodoro, rosmarino, succo di limone ecc.) per rendere più gradevoli le pietanze;

Il menù è diversificato tra invernale o estivo a seconda dei periodi dell'anno;

Il menù è diviso in 4 settimane distinte, 5 giorni a settimana, e deve essere seguito progressivamente senza necessariamente rispettare il calendario scolastico.

Terza settimana	AUTUNNO-INVERNO
Lunedì	Minestra in brodo Petto di pollo panato Verdura di stagione Pane Frutta
Martedì	Pasta olio e parmigiano Frittata Verdura di stagione Pane Frutta
Mercoledì	Risotto al pomodoro Polpettone di vitello Verdura di stagione Pane Frutta
Giovedì	Pasta all'ortolana Bastoncini di pesce Verdura di stagione Pane Frutta
Venerdì	Passato di verdure Prosciutto cotto Verdura di stagione Pane Frutta

Note alimenti: formaggi freschi: mozzarella, formaggio spalmabile magro, caciotta fresca, ricotta; pesce: platessa, merluzzo, palombo

Note al MENÙ

È consentito 1 cucchiaino (5 gr) di Parmigiano in aggiunta per il primo piatto, dove non è già indicato;
La verdura e la frutta possono essere scelte in base alla stagionalità dei prodotti; si raccomanda, comunque, di variare la scelta nel rispetto di un'alimentazione completa ed equilibrata. Si ricorda che patate e legumi (fagioli, ceci, fave, piselli, lenticchie) non sono "verdure" e pertanto non possono rappresentare un "contorno";
Si possono usare tranquillamente aromi (aglio, cipolla, pomodoro, rosmarino, succo di limone ecc.) per rendere più gradevoli le pietanze;
Il menù è diversificato tra invernale o estivo a seconda dei periodi dell'anno;
Il menù è diviso in 4 settimane distinte, 5 giorni a settimana, e deve essere seguito progressivamente senza necessariamente rispettare il calendario scolastico.

Quarta settimana	AUTUNNO-INVERNO
Lunedì	Risotto braccio di ferro Polpettine di vitello Verdura di stagione Pane Frutta
Martedì	Lasagne al pomodoro Prosciutto cotto Verdura di stagione Pane Frutta
Mercoledì	Passato di legumi Formaggio molle Verdura di stagione Pane Frutta
Giovedì	Pasta olio e parmigiano Scaloppine al limone Verdura di stagione Pane Frutta
Venerdì	Pasta al tonno Frittata Verdura di stagione Pane Frutta

Note alimenti: formaggi freschi: mozzarella, formaggio spalmabile magro, caciotta fresca, ricotta; pesce: platessa, merluzzo, palombo

Note al MENÙ

È consentito 1 cucchiaino (5 gr) di Parmigiano in aggiunta per il primo piatto, dove non è già indicato;

La verdura e la frutta possono essere scelte in base alla stagionalità dei prodotti; si raccomanda, comunque, di variare la scelta nel rispetto di un'alimentazione completa ed equilibrata. Si ricorda che patate e legumi (fagioli, ceci, fave, piselli, lenticchie) non sono "verdure" e pertanto non possono rappresentare un "contorno";

Si possono usare tranquillamente aromi (aglio, cipolla, pomodoro, rosmarino, succo di limone ecc.) per rendere più gradevoli le pietanze;

Il menù è diversificato tra invernale o estivo a seconda dei periodi dell'anno;

Il menù è diviso in 4 settimane distinte, 5 giorni a settimana, e deve essere seguito progressivamente senza necessariamente rispettare il calendario scolastico.

Quinta settimana	AUTUNNO-INVERNO
Lunedì	Pasta e ceci Rollè di tacchino Verdura di stagione Pane Frutta
Martedì	Risotto olio e parmigiano Frittata Verdura di stagione Pane Frutta
Mercoledì	Pasta al pesto Arista Verdura di stagione Pane Frutta
Giovedì	Minestrone di verdure Focaccia con affettati Verdura di stagione Pane Frutta
Venerdì	Pasta all'ortolana Pesce Verdura di stagione Pane Frutta

Note al MENÙ

È consentito 1 cucchiaino (5 gr) di Parmigiano in aggiunta per il primo piatto, dove non è già indicato;

La verdura e la frutta possono essere scelte in base alla stagionalità dei prodotti; si raccomanda, comunque, di variare la scelta nel rispetto di un'alimentazione completa ed equilibrata. Si ricorda che patate e legumi (fagioli, ceci, fave, piselli, lenticchie) non sono "verdure" e pertanto non possono rappresentare un "contorno";

Si possono usare tranquillamente aromi (aglio, cipolla, pomodoro, rosmarino, succo di limone ecc.) per rendere più gradevoli le pietanze;

Il menù è diversificato tra invernale o estivo a seconda dei periodi dell'anno;

Il menù è diviso in 4 settimane distinte, 5 giorni a settimana, e deve essere seguito progressivamente senza necessariamente rispettare il calendario scolastico.

Prima settimana	PRIMAVERA-ESTATE
Lunedì	Passato di verdure Rollè di tacchino Patate lesse Pane Frutta
Martedì	Pasta al pomodoro Frittata con spinaci Verdura di stagione Pane Frutta
Mercoledì	Pasta in bianco Vitello alla pizzaiola Verdura di stagione Pane Frutta
Giovedì	Pasta con crema di piselli Prosciutto cotto Verdura di stagione Pane Frutta
Venerdì	Risotto con zucchine Polpette di pesce Verdura di stagione Pane Frutta

Note alimenti: formaggi freschi: mozzarella, formaggio spalmabile magro, caciotta fresca, ricotta; pesce: platessa, merluzzo, palombo

Note al MENÙ

È consentito 1 cucchiaino (5 gr) di Parmigiano in aggiunta per il primo piatto, dove non è già indicato;

La verdura e la frutta possono essere scelte in base alla stagionalità dei prodotti; si raccomanda, comunque, di variare la scelta nel rispetto di un'alimentazione completa ed equilibrata. Si ricorda che patate e legumi (fagioli, ceci, fave, piselli, lenticchie) non sono "verdure" e pertanto non possono rappresentare un "contorno";

Si possono usare tranquillamente aromi (aglio, cipolla, pomodoro, rosmarino, succo di limone ecc.) per rendere più gradevoli le pietanze;

Il menù è diversificato tra invernale o estivo a seconda dei periodi dell'anno;

Il menù è diviso in 4 settimane distinte, 5 giorni a settimana, e deve essere seguito progressivamente senza necessariamente rispettare il calendario scolastico.

Seconda settimana	PRIMAVERA-ESTATE
Lunedì	Pasta aurora o pomodoro Pesce Verdura di stagione Pane Frutta
Martedì	Risotto in bianco Petto di pollo al limone Verdura di stagione Pane Frutta
Mercoledì	Passato di legumi Formaggio Verdura di stagione Pane Frutta
Giovedì	Pasta al pomodoro Arista al forno Verdura di stagione Pane Frutta
Venerdì	Ravioli al pomodoro Frittata Verdura di stagione Pane Frutta

Note alimenti: formaggi freschi: mozzarella, formaggio spalmabile magro, caciotta fresca, ricotta; pesce: platessa, merluzzo, palombo

Note al MENÙ

È consentito 1 cucchiaino (5 gr) di Parmigiano in aggiunta per il primo piatto, dove non è già indicato;

La verdura e la frutta possono essere scelte in base alla stagionalità dei prodotti; si raccomanda, comunque, di variare la scelta nel rispetto di un'alimentazione completa ed equilibrata. Si ricorda che patate e legumi (fagioli, ceci, fave, piselli, lenticchie) non sono "verdure" e pertanto non possono rappresentare un "contorno";

Si possono usare tranquillamente aromi (aglio, cipolla, pomodoro, rosmarino, succo di limone ecc.) per rendere più gradevoli le pietanze;

Il menù è diversificato tra invernale o estivo a seconda dei periodi dell'anno;

Il menù è diviso in 4 settimane distinte, 5 giorni a settimana, e deve essere seguito progressivamente senza necessariamente rispettare il calendario scolastico.

Terza settimana	PRIMAVERA-ESTATE
Lunedì	Pasta al pesto Petto di pollo panato Verdura di stagione Pane Frutta
Martedì	Pasta olio e parmigiano Pesce Verdura di stagione Pane Frutta
Mercoledì	Risotto al pomodoro Frittata Verdura di stagione Pane Frutta
Giovedì	Pasta all'ortolana Polpette al pomodoro Verdura di stagione Pane Frutta
Venerdì	Passato di verdure Affettato Patate arrosto Verdura di stagione Pane Frutta

Note alimenti: formaggi freschi: mozzarella, formaggio spalmabile magro, caciotta fresca, ricotta; pesce: platessa, merluzzo, palombo

Note al MENÙ

È consentito 1 cucchiaino (5 gr) di Parmigiano in aggiunta per il primo piatto, dove non è già indicato;

La verdura e la frutta possono essere scelte in base alla stagionalità dei prodotti; si raccomanda, comunque, di variare la scelta nel rispetto di un'alimentazione completa ed equilibrata. Si ricorda che patate e legumi (fagioli, ceci, fave, piselli, lenticchie) non sono "verdure" e pertanto non possono rappresentare un "contorno";

Si possono usare tranquillamente aromi (aglio, cipolla, pomodoro, rosmarino, succo di limone ecc.) per rendere più gradevoli le pietanze;

Il menù è diversificato tra invernale o estivo a seconda dei periodi dell'anno;

Il menù è diviso in 4 settimane distinte, 5 giorni a settimana, e deve essere seguito progressivamente senza necessariamente rispettare il calendario scolastico.

Quarta settimana	PRIMAVERA-ESTATE
Lunedì	Risotto alle zucchine Scaloppina al limone Verdura di stagione Pane Frutta
Martedì	Lasagne al pomodoro Affettato Verdura di stagione Pane Frutta
Mercoledì	Pasta ai legumi Polpettone Verdura di stagione Pane Frutta
Giovedì	Pasta olio e parmigiano Frittata Verdura di stagione Pane Frutta
Venerdì	Pasta al pesto Bastoncini al forno Verdura di stagione Pane Frutta

Note alimenti: formaggi freschi: mozzarella, formaggio spalmabile magro, caciotta fresca, ricotta; pesce: platessa, merluzzo, palombo

Note al MENÙ

È consentito 1 cucchiaino (5 gr) di Parmigiano in aggiunta per il primo piatto, dove non è già indicato;

La verdura e la frutta possono essere scelte in base alla stagionalità dei prodotti; si raccomanda, comunque, di variare la scelta nel rispetto di un'alimentazione completa ed equilibrata. Si ricorda che patate e legumi (fagioli, ceci, fave, piselli, lenticchie) non sono "verdure" e pertanto non possono rappresentare un "contorno";

Si possono usare tranquillamente aromi (aglio, cipolla, pomodoro, rosmarino, succo di limone ecc.) per rendere più gradevoli le pietanze;

Il menù è diversificato tra invernale o estivo a seconda dei periodi dell'anno;

Il menù è diviso in 4 settimane distinte, 5 giorni a settimana, e deve essere seguito progressivamente senza necessariamente rispettare il calendario scolastico.

Quinta settimana	PRIMAVERA-ESTATE
Lunedì	Pasta all'ortolana Frittata Verdura di stagione Pane Frutta
Martedì	Pasta al tonno Petto di pollo panato Frittata Pane Frutta
Mercoledì	Risotto olio e parmigiano Polpette di pesce Verdura di stagione Pane Frutta
Giovedì	Pasta al pomodoro Rollè di tacchino Verdura di stagione Pane Frutta
Venerdì	Pasta in bianco Polpettine di carne Verdura di stagione Pane Frutta

Note al MENÙ

È consentito 1 cucchiaino (5 gr) di Parmigiano in aggiunta per il primo piatto, dove non è già indicato;

La verdura e la frutta possono essere scelte in base alla stagionalità dei prodotti; si raccomanda, comunque, di variare la scelta nel rispetto di un'alimentazione completa ed equilibrata. Si ricorda che patate e legumi (fagioli, ceci, fave, piselli, lenticchie) non sono "verdure" e pertanto non possono rappresentare un "contorno";

Si possono usare tranquillamente aromi (aglio, cipolla, pomodoro, rosmarino, succo di limone ecc.) per rendere più gradevoli le pietanze;

Il menù è diversificato tra invernale o estivo a seconda dei periodi dell'anno;

Il menù è diviso in 4 settimane distinte, 5 giorni a settimana, e deve essere seguito progressivamente senza necessariamente rispettare il calendario scolastico.