



MENU' AUTUNNO-INVERNO REFEZIONE SCOLASTICA - A.SC. 2018/2019

COMUNE DI SEGUSINO

SCUOLA PRIMARIA (ELEMENTARE) "A. CANOVA"

1° SETTIMANA

Lunedì	RISOTTO CON PISELLI	FILETTO DI PESCE CON POMODORINI	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA (BIO)
Martedì	ANTIPASTO DI VERDURE FRESCHE	PIZZA MARGHERITA (Piatto Unico)	VERDURA COTTA	PANE INTEGRALE	FRUTTA
Mercoledì	RAVIOLI ALL'OLIO E GRANA	UOVO SODO	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA (IGP)
Giovedì	PASTA AL POMODORO	COSCETTE DI POLLO ARROSTO	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA (BIO)
Venerdì	POLENTA	BOCCONCINI DI MANZO AL POMODORO	PATATE ALL'OLIO E VERDURA FRESCA	PANE	FRUTTA (IGP)

2° SETTIMANA

Lunedì	RISOTTO ALLE VERDURE DI STAGIONE	FORMAGGIO	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA (IGP)
Martedì	ANTIPASTO DI VERDURE FRESCHE	CREMA DI LEGUMI CON CEREALI (Piatto Unico)	PATATE ALL'OLIO E VERDURA COTTA	PANE	FRUTTA (BIO)
Mercoledì	PASTA ALL'OLIO	FILETTO DI PESCE DORATO AL FORNO	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA (IGP)
Giovedì	ANTIPASTO DI VERDURE FRESCHE	LASAGNE ALLA BOLOGNESE (Piatto Unico)	VERDURA COTTA	PANE INTEGRALE	FRUTTA
Venerdì	PASTA AL POMODORO E ORIGANO	SCALOPPA DI POLLO AL ROSMARINO	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA (BIO)

3° SETTIMANA

Lunedì	PASTA AL PESTO	FRITTATA ALLE PATATE	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA (IGP)
Martedì	GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO	FORMAGGIO	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE INTEGRALE	FRUTTA (BIO)
Mercoledì	RISOTTO ALLA PARMIGIANA	BOCCONCINI DI TACCHINO ALLA PIZZAIOLA	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA (BIO)
Giovedì	ANTIPASTO DI VERDURE FRESCHE	PASTA E FAGIOLI (Piatto Unico)	PURE' DI PATATE E VERDURA COTTA	PANE	FRUTTA
Venerdì	PASTA AL RAGU' DI VERDURE	FILETTO DI PESCE AL FORNO	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA (IGP)

4° SETTIMANA

Lunedì	ANTIPASTO DI VERDURE FRESCHE	MINISTRA DI PISELLI CON CEREALI (Piatto Unico)	PATATE ALL'OLIO E VERDURA COTTA	PANE	FRUTTA (BIO)
Martedì	TAGLIATELLE AL POMODORO	BASTONCINI DI PESCE AL FORNO	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA (IGP)
Mercoledì	PASTA ALL'OLIO	STRACCETTI DI MANZO ALLA PIZZAIOLA	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA (BIO)
Giovedì	RISOTTO ALLA MILANESE	SCALOPPA DI POLLO AL LIMONE	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA (IGP)
Venerdì	ANTIPASTO DI VERDURE FRESCHE	PIZZA MARGHERITA (Piatto Unico)	VERDURA COTTA	PANE INTEGRALE	FRUTTA

SE INSERITI NEL MENU', I SEGUENTI PRODOTTI SARANNO SEMPRE **BIO**: OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE, POMODORI PELATI E PASSATA, UOVO FRESCO E PASTORIZZATO, PANGRATTATO, YOGURT, CACAO AMARO, CECI SECCHI, PASTA DI SEMOLA, PISELLI GELO, LATTE UHT, COSCETTE DI POLLO, FARINA DI MAIS PER POLENTA, VERDURA SURGELATA.

IL PIATTO UNICO COMPOSTO DA LEGUMI E CEREALI, VISTA LA RIDOTTA GRADIBILITA' DA PARTE DI MOLTI BAMBINI, SARA' ACCOMPAGNATO DA UN SECONDO A BASE DI FORMAGGIO O AFFETTATO NEL CASO IN CUI NON VENGA CONSUMATO

LUNEDI, MERCOLEDI E VENERDI A META' MATTINA VERRA' DISTRIBUITO "LATTE E CACAO", MENTRE MARTEDI E GIOVEDI VERRA' DISTRIBUITO "YOGURT"

LE VERDURE NON SONO SPECIFICATE PERCHE' SUBISCONO VARIAZIONI STAGIONALI;

OGNI GIORNO SARA' SEMPRE DISPONIBILE FORMAGGIO GRATTUGIATO PER INSAPORIRE PASTE O MINESTRE;

I PESCI CHE POSSONO ESSERE UTILIZZATI SONO I SEGUENTI: NASELLO, MERLUZZO PLATESSA, SOGLIOLA, PERSICO E TROTA.





MENU' AUTUNNO-INVERNO REFEZIONE SCOLASTICA - A.SC. 2018/2019

COMUNE DI SEGUSINO

SCUOLA PRIMARIA (ELEMENTARE) "A. CANOVA"

5° SETTIMANA

Lunedì	ANTIPASTO DI VERDURE FRESCHE	PASTA AL TONNO E POMODORO (Piatto Unico)	VERDURA COTTA	PANE	FRUTTA (IGP)
Martedì	RISOTTO ALLE VERDURE DI STAGIONE	FRITTATA AL PROSCIUTTO E FORMAGGIO	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA (BIO)
Mercoledì	PASTA AL POMODORO	STRACCETTI DI TACCHINO AL TEGAME	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA (IGP)
Giovedì	GNOCCHI DI PATATE AL BURRO E SALVIA	FORMAGGIO	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE INTEGRALE	FRUTTA
Venerdì	ANTIPASTO DI VERDURE FRESCHE	CREMA DI CANNELLINI CON CEREALI (Piatto Unico)	PURE' DI PATATE E VERDURA COTTA	PANE	FRUTTA (BIO)

6° SETTIMANA

Lunedì	PASTA AL RAGU' DI VERDURE	FORMAGGIO	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA (IGP)
Martedì	RISOTTO ALLA PARMIGIANA	FILETTO DI PESCE DORATO AL FORNO	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA (BIO)
Mercoledì	ANTIPASTO DI VERDURE FRESCHE	MINESTRA DI PISELLI CON CEREALI (Piatto Unico)	PATATE ALL'OLIO E VERDURA COTTA	PANE	FRUTTA (IGP)
Giovedì	PASTA ALL'OLIO	PETTO DI POLLO AL ROSMARINO	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA
Venerdì	ANTIPASTO DI VERDURE FRESCHE	LASAGNE ALLA BOLOGNESE (Piatto Unico)	VERDURA COTTA	PANE INTEGRALE	FRUTTA (BIO)

7° SETTIMANA

Lunedì	PASTA AL POMODORO E ORIGANO	FILETTO DI PESCE AL FORNO	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA (IGP)
Martedì	RAVIOLI ALL'OLIO E GRANA	INSALATA DI LEGUMI	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA (BIO)
Mercoledì	ANTIPASTO DI VERDURE FRESCHE	PIZZA MARGHERITA (Piatto Unico)	VERDURA COTTA	PANE INTEGRALE	FRUTTA (BIO)
Giovedì	RISOTTO ALLE VERDURE DI STAGIONE	UOVO SODO	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA
Venerdì	MINISTRINA IN BRODO	COSCETTE DI POLLO ARROSTO	PATATE ARROSTO E VERDURA FRESCA	PANE	FRUTTA (IGP)

8° SETTIMANA

Lunedì	PASTA AL PESTO	FORMAGGIO	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA (BIO)
Martedì	ANTIPASTO DI VERDURE FRESCHE	CREMA DI LEGUMI CON CEREALI (Piatto Unico)	PATATE ALL'OLIO E VERDURA COTTA	PANE	FRUTTA (IGP)
Mercoledì	RISOTTO ALLA MILANESE	SCALOPPA DI TACCHINO AL LIMONE	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA
Giovedì	ANTIPASTO DI VERDURE FRESCHE	GNOCCHI DI PATATE AL RAGU' DI MANZO (Piatto Unico)	VERDURA COTTA	PANE INTEGRALE	FRUTTA (BIO)
Venerdì	TAGLIATELLE AL POMODORO	SEPIE IN UMIDO	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA (IGP)

SE INSERITI NEL MENU', I SEGUENTI PRODOTTI SARANNO SEMPRE **BIO**: OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE, POMODORI PELATI E PASSATA, UOVO FRESCO E PASTORIZZATO, PANGRATTATO, YOGURT, CACAO AMARO, CECI SECCHI, PASTA DI SEMOLA, PISELLI GELO, LATTE UHT, COSCETTE DI POLLO, FARINA DI MAIS PER POLENTA, VERDURA SURGELATA.

IL PIATTO UNICO COMPOSTO DA LEGUMI E CEREALI, VISTA LA RIDOTTA GRADIBILITA' DA PARTE DI MOLTI BAMBINI, SARA' ACCOMPAGNATO DA UN SECONDO A BASE DI FORMAGGIO O AFFETTATO NEL CASO IN CUI NON VENGA CONSUMATO

LUNEDI, MERCOLEDI E VENERDI A META' MATTINA VERRA' DISTRIBUITO "LATTE E CACAO", MENTRE MARTEDI E GIOVEDI VERRA' DISTRIBUITO "YOGURT"

LE VERDURE NON SONO SPECIFICATE PERCHE' SUBISCONO VARIAZIONI STAGIONALI;

OGNI GIORNO SARA' SEMPRE DISPONIBILE FORMAGGIO GRATTUGIATO PER INSAPORIRE PASTE O MINESTRE;

I PESCI CHE POSSONO ESSERE UTILIZZATI SONO I SEGUENTI: NASELLO, MERLUZZO PLATESSA, SOGLIOLA, PERSICO E TROTA.

