

Comune di Sasso Marconi

Scuola Primaria - Menù Invernale

Anno Scolastico 2019/2020



Revisione 20/09/2019

<i>giorni e settimane</i>			<i>primi piatti</i>	<i>secondi piatti</i>	<i>contorni</i>
LUN	1	dal 21/10 al 25/10 dal 25/11 al 29/11 dal 30/12 al 03/01 dal 03/02 al 07/02 dal 09/03 al 13/03	Pasta al pomodoro rustico	Formaggio	Verdura cruda
MAR			Pasta agli spinaci	Bocconcini di pollo al rosmarino	Purè di patate
MER			Vellutata alle verdure con orzo	Hamburger di bovino	Verdura cotta
GIO			Pasta ai formaggi	Tortino di legumi	Salsa di verdure
VEN			Pasta in bianco	Cotol. di platessa al forno	Misto crudo
LUN	2	dal 28/10 al 01/11 dal 02/12 al 06/12 dal 06/01 al 10/01 dal 10/02 al 14/02 dal 16/03 al 20/03	Passato di verdure con pastina	Pizza margherita	Insalata verde
MAR			Pasta al pomodoro	Filetto di pesce gratinato	Carote al vapore
MER			Riso alla zucca	Spezzatino di tacchino	Verdura gratinata
GIO			Pasta al ragù di fagioli	Frittata	Verdura fresca mista
VEN			Pasta in bianco	Prosciutto cotto	Insalata mista
LUN	3	dal 04/11 al 08/11 dal 09/12 al 13/12 dal 13/01 al 17/01 dal 17/02 al 21/02 dal 23/03 al 27/03	Pasta al pomodoro	Filetto di pesce al forno	Fagiolini profumati
MAR			Pastina all'uovo in brodo vegetale	Arrosto di maiale	Patate al forno
MER			Pasta al ragù di bovino	Tortino alle erbe	Carote filanger
GIO			Riso in bianco	Formaggio	Lenticchie stufate
VEN			Pasta alle verdure	Pollo al forno	Insalata e finocchi
LUN	4	dal 11/11 al 15/11 dal 16/12 al 20/12 dal 20/01 al 24/01 dal 24/02 al 28/02 dal 30/03 al 03/04	Pasta integrale al tonno	Frittata alle verdure	Carote filanger
MAR			Riso allo zafferano	Straccetti di tacchino	Verdura fresca mista
MER			Vellutata di legumi con pastina	Formaggio	Patate al forno
GIO			Pasta in bianco	Tortino di merluzzo	Misto crudo
VEN			Pasta al pesto di mandorle	Polpettone di bovino	Verdura cotta
LUN	5	dal 18/11 al 22/11 dal 23/12 al 27/12 dal 27/01 al 31/01 dal 02/03 al 06/03 dal 06/04 al 10/04	Pasta alle zucchine	Prosciutto cotto	Patate arrosto
MAR			Pasta in bianco	Spezzatino di carni bianche con piselli	-
MER			Pasta al pomodoro	Filetto di merluzzo al forno	Insalata verde
GIO			Pasta all'uovo al ragù di carne (p.unico)	Patate al forno	Verdura fresca mista
VEN			Passato di verdure con farro	Straccetti di maiale	Verdura cotta

A completamento del pasto sono forniti pane e frutta fresca

I **Prodotti Biologici** utilizzati sono: Pasta di semola, Riso, Orzo, Legumi secchi, Carne di bovino/pollo/tacchino, Uova pastorizzate, Stracchino, Ricotta, Yogurt, Burro, Frutta fresca, Verdura fresca, Olio extravergine d'oliva

I **Prodotti Dop/Igp** utilizzati sono: Trentin Grana, Farro, Mozzarella, Squacquerone