MENÙ ESTIVO 2021

(in vigore dal 12/04/2021 con la 1° settimana)

Scuole primarie e secondaria di Costa Volpino - CC Pisogne

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riferimento tabella ATS	C 10	P 4	F 10	L 6	U 6
1° SETTIMANA dal 12/4 al 16/4	Pasta al pomodoro Pollo al forno Finocchi in insalata/ Pomodori Pane Frutta	Riso all'inglese Pesce al forno Carote e piselli Pane Frutta	Pizza Margherita ½ porz. di formaggio Insalata mista Pane Frutta	Pasta al pesto Polpettine di legumi alla pizzaiola Zucchine Pane Frutta	Risotto allo zafferano Frittata Fagiolini Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	F 4	C 8		L 9	U 6
2° SETTIMANA dal 19/4 al 23/4	Risotto agli aromi Caprese / Formaggio e Carote al vapore Pane Frutta	Pasta al sugo di verdure Arrosto di lonza Erbette Pane Frutta	MENU GIALLO Trofie allo zafferano Pesce dorato con farina di mais e limone Insalata e mais Pane Banana	Lasagne vegetariane con crema di pesto e fagioli cannellini Fagiolini Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro^ Frittata^ Pomodori Pane integrale Frutta
Riferimento tabella ATS	P 13	U 7	C 7	F 10	L 3
3° SETTIMANA dal 26/4 al 30/4	Riso al pomodoro Tonno in olio d'oliva Verdura cotta mista (zucchine, carote, melanzane) Pane Frutta	Pasta agli aromi Frittata con verdure frullate Carote julienne Pane Frutta	Pasta con crema di zucchine Bocconcini di pollo alla pizzaiola Fagiolini Pane Frutta	Pizza Margherita ½ porz. di formaggio Insalata mista Pane Frutta	Riso alla salvia Fagioli cannellini in umido Cavolfiori Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	L 6	P 1	U 6	C 12	F 9
4° SETTIMANA dal 3/5 al 7/5	Gnocchi al pesto Piselli alla pizzaiola Carote prezzemolate Pane Frutta	Pasta integrale al pomodoro e olive Pesce gratinato Insalata mista Pane Frutta	Risotto alla parmigiana^ Frittata^ Erbette Pane Frutta	Lasagne al pomodoro e besciamella ½ porzione spezzatino di manzo Fagiolini Pane Frutta	Pasta all'olio extravergine d'oliva Formaggio Zucchine al gratin Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	C 10	F 10	L 6	U 6	P 4
1° SETTIMANA dal 10/5 al 14/5	Pasta al pomodoro Pollo al forno Finocchi in insalata/ Pomodori Pane Frutta	Pizza Margherita ½ porz. di formaggio Insalata mista Pane Frutta	Risotto allo zafferano Polpettine di legumi alla pizzaiola Zucchine Pane Frutta	Pasta al pesto Frittata Fagiolini Pane Frutta	Riso all'inglese Pesce al forno Carote e piselli Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	F 4	U 6	P 7	L 9	C 8
2° SETTIMANA dal 17/5 al 21/5	Risotto agli aromi Caprese / Formaggio e Insalata mista Pane Frutta	Pasta all'olio extravergine d'oliva^ Frittata^ Pomodori Pane integrale Frutta	Gnocchi al pomodoro Pesce gratinato Fagiolini Pane Frutta	Lasagne vegetariane con crema di pesto e fagioli cannellini Carote Pane Frutta	Pasta al sugo di verdure Arrosto di lonza Erbette Pane Frutta

MENÙ ESTIVO 2021

(in vigore dal 12/04/2021 con la 1° settimana)

Scuole primarie e secondaria di Costa Volpino - CC Pisogne

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riferimento tabella ATS	P 13	U 7	F 10	L 3	C 7
3° SETTIMANA dal 24/5 al 28/5	Pasta con crema di zucchine Tonno in olio d'oliva Verdura cotta mista (zucchine, carote, melanzane) Pane Frutta	Riso alla salvia Frittata con verdure frullate Carote julienne Pane Frutta	Pizza Margherita ½ porz. di formaggio Insalata mista Pane Frutta	Pasta allo zafferano Fagioli cannellini in umido Cavolfiori Pane Frutta	**MENU ROSSO** Riso al pomodoro Pollo alla pizzaiola (pomodoro e origano) Pomodori Pane Mele rosse
Riferimento tabella ATS	L 6	U 6		F 9	C 12
4° SETTIMANA dal 31/5 al 4/6	Gnocchi al pesto Piselli alla pizzaiola Zucchine al gratin Pane Frutta	Risotto alla parmigiana^ Frittata^ Erbette Pane Frutta	FESTA DELLA REPUBBLICA	Pasta all'olio extravergine d'oliva Formaggio Carote prezzemolate Pane Frutta	Lasagne al pomodoro e besciamella ½ porzione spezzatino di manzo Fagiolini Pane Frutta

^***: suddividere la porzione di Parmigiano Reggiano DOP grattugiato previsto per il pranzo nel seguente modo: ½ porzione nel primo piatto e ½ porzione nella frittata***.

Tra le proposte di formaggio si alterneranno: mozzarella, italico, Asiago DOP, Provolone Valpadana DOP, fontal, scamorza, primosale.

Tra le tipologie di pesce si alterneranno: merluzzo, platessa, limanda.

Tra le proposte di frutta biologica si alterneranno le seguenti tipologie: mela, banana, kiwi, arancia, pera, pesca noce.

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all'1,7% riferito al peso della farina).

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato