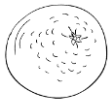


ARANCIO



BROCCOLI

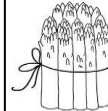


LATTUCA



MENU' SCOLASTICO PRIMARIA NOVEMBRE 2022 - APRILE 2023

ASPARAGI



BANANA






AGLIO



CITRUS



LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA				
Pasta corta o spaghetti integrali al pomodoro Prosciutto cotto coscia nazionale *Patate stick 	Risotto alla parmigiana *Polpettone genovese Cavolo verza e/o insalata conditi con olio EVO	Brodo vegetale con pastina/tortellini Carne trita di vitellone agli aromi con purea di patate o polpette di carne e lenticchie con spinaci o bietole al vapore	Passato di *verdura o di zucca con pastina/riso/orzo Pizza margherita con stracchino Budino vaniglia o cioccolato 	Pasta al pesto delle Serre di Prà Crocchette di patate e ricotta o di *filetti di merluzzo Finocchi crudi in insalata conditi con olio EVO
2° SETTIMANA				
Pasta al ragù/polenta Formaggio fresco/semi stagionato con purè di patate	Passato di verdura o di legumi con riso orzo o pasta Bocconcini di pollo con olive al pomodoro *Fagiolini al vapore conditi con olio EVO	Risotto alla zucca o alla milanese Torta di patate ricotta e *bietole con Finocchi alla julienne conditi con olio EVO	Pasta al Pesto delle Serre di Prà Straccetti di lonza alle mele con bietole erbe o spinaci conditi con olio EVO	Pasta corta/integrale al pomodoro *platessa impanata Cavolo verza e/o insalata mista conditi con olio EVO
3° SETTIMANA				
Pasta ai 4 formaggi Arrostato di lonza agli aromi Insalata mista e carote	Spaghetti aglio e olio EVO Polpettone genovese di patate e *fagiolini con Finocchi in insalata	Pasta/integrale al ragu' di vitelloneo pasticcata gratinata al forno Formaggio fresco/semi stagionato Carote saltate al forno	Risotto alla parmigiana Carne di vitellone alla pizzaiola Con *Piselli in umido 	Passato di *verdura o di zucca con pastina /riso/orzo Pizza Margherita con Stracchino con Budino vaniglia o cioccolato
4° SETTIMANA				
Risotto alla milanese tonno all'olio d'oliva con fagiolini e patate	Brodo vegetale con tortellini o pastina o gnocchi alla romana Prosciutto cotto coscia nazionale con *purè di patate	Pasta al burro e salvia Polpette di carne di vitellone al pomodoro con piselli in umido	Pasta al pomodoro, olive e basilico Sovra coscia di pollo o bocconcini impanati al forno Con Insalata e mais	Pasta al pesto delle Serre di Prà Polpettone genovese di patate e *fagiolini Carote saltate al forno
PANE: mono confezionato e convenzionale tutti i pranzi - quando c'è la pizza GRISSINI e A FINE PASTO:				
Succo di frutta, frutta, yogurt	Frutta fresca,	prodotto da forno, plumcake, tortino	Frutta fresca, yogurt o budino	Prodotto equo solidale o banana

Prodotti BIOLOGICI: verdura fresca, frutta, succhi, mousse di frutta, pasta semola grano duro, riso, farina, plum-cake, tortino, pomodori pelati, olio extravergine EVO, yogurt, burro, latte fresco, formaggio fresco, uova pastorizzate, carne di pollo e tacchino, verdure surgelate e quarta gamma, legumi **Prodotti DOP:** grana padano, parmigiano, gorgonzola, basilico serre di Prà, mele Melinda; **Prodotti IGP:** bresaola della Valtellina, toma Piemontese, mela della Valtellina, arance rosse di Sicilia, pere dell'Emilia, pesca nettarina di Romagna, clementini di Calabria; **Prodotti tradizionali liguri:** pesto con basilico serre di Prà, salsa di noci, focaccia, canestrelli, torta pasqualina, tortino di verdura e porri, polpettone; **Prodotti equosolidali:** banane, cioccolatine, biscotto Guiro, biscotti al miele, marmellata, miele. **Utilizzo esclusivo di carne piemontese di filiera CO.AL.VI** . *Alimento surgelato

APPROVATO Medicina Preventiva di Comunità dell'età Evolutiva ASL Dr. Rinaldo TOMASINELLI

APPROVATO dalla Commissione Mensa il 28 Ottobre 2022