



MENU' SCOLASTICO PRIMARIA NOVEMBRE 2022 - APRILE 2023



| 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 Arrosto 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 vitellone 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, plumake, 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