Sistema Socio Sanitario
Regione Lombardia
ATS Montagna

MENU' SCUOLA



10/02/2021

1° LUNEDI'	2° LUNEDI'	3° LUNEDI'	4° LUNEDI'
PASTA INTEGRALE AL RAGU' VEGETALE PEPITE DI POLLO AL FORNO VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE	RISOTTO AL POMODORO FORMAGGI MISTI VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA AL PESTO(**) FRITTATA AL FORNO VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE	RISOTTO ALL'ORTOLANA FILETTI DI MERLUZZO AL POMODORO VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° MARTEDI'	**2° MARTEDI'**	**3° MARTEDI'**	**4° MARTEDI'**
VERDURA PASTA PASTICCIATA al ragù di carne FRUTTA DI STAGIONE PANE	RAVIOLI RICOTTA E SPINACI POLPETTE DI LEGUMI AL POMODORO VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE	VERDURA LASAGNE al ragù di carne o a ragù di legumi FRUTTA DI STAGIONE PANE	VERDURA PIZZOCCHERI CON PATATE FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° MERCOLEDI'	**2° MERCOLEDI'**	**3° MERCOLEDI'**	**4° MERCOLEDI'**
PASTA IN BIANCO (*) FRITTATA al forno VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA AL POMODORO E BASILCO BOCCONCINI DI TACCHINO al forno VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE	GNOCCHI DI SEMOLINO ALLA ROMANA FORMAGGI MISTI VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA INTEGRALE AL POMODORO E RICOTTA BOCCONCINI DI TACCHINO VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° GIOVEDI'	**2° GIOVEDI'**	**3° GIOVEDI'**	**4° GIOVEDI'**
RISOTTO ALLA ZUCCA O ZAFFERANO LONZA DI MAIALE al forno VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE	POLENTA O PUREA DI PATATE BOCCONCINI DI VITELLONE CON CARTE E PISELLI FRUTTA DI STAGIONE PANE	ZUPPA DI ORZO E LEGUMI POLPETTE DI CARNE ALLA PIZZAIOLA o ALL'ERBETTE VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE	MALFATTI DI FARINA IN BIANCO (*) FORMAGGI MISTI (inf.) / PROSCIUTTO COTTO senza polifosfati o BRESAOLA (prim,) VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° VENERDI'	**2° VENERDI'**	**3° VENERDI'**	**4° VENERDI'**
GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO FILETTI DI PLATESSA al forno VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE	RISO E PISELLI FILETTI DI MERLUZZO gratinato al forno VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE	RISOTTO ALLA PARMIGIANA FILETTI DI TILAPIA AL LIMONE al forno VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE	VERDURA PIZZA MARGERITA FRUTTA DI STAGIONE PANE

(*) **OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA** sia per condimenti a crudo che per la cottura (**) **PESTO** confezionato, senza aglio (***) **TONNO** al naturale, confezionato preferibilmente in vetro.

VARIANTE ESTIVA: (1) insalata di pasta con prosciutto e pomodorini e mais, (2) insalata di riso con tonno (***) e pomodorini.

PESCE: deve essere assicurata una accurata deliscatura.

VERDURE MISTE: offrire almeno 3 differenti prodotti alla settimana, alternando VERDURE CRUDE e COTTE – condire solo con olio extra vergine di oliva.

NOTA: le patate, per il loro contenuto in amido non vanno considerate come verdure; devono essere somministrate solo quando specificate nel menù.

Crostini, ottenuti esclusivamente da pane comune tostato.

FRUTTA: assicurando almeno 3 differenti prodotti alla settimana, meglio se distribuita a metà mattina.

YOGURT PRODOTTO DALLA LATTERIA DI CHIURO : yogurt intero naturale con aggiunta di confettura alla frutta. **1 VOLTA ALLA SETTIMANA** al posto della frutta, possibilmente in concomitanza del piatto unico.

TORTA della cuoca (torta margherita, torta allo yogurt, torta di mele/frutta o crostata con confettura) **1 VOLTA AL MESE** per festeggiare i compleanni.

SI UTILIZZA SOLO: PREPARATO PER BRODI VEGETALI senza glutammato, **PROSCIUTTO COTTO** senza polifosfati **SALE** iodato, **PANE** a ridotto contenuto di sale