

SCUOLA INFANZIA " GIOVANNI XXIII" E SCUOLA PRIMARIA "G .MARCONI" di ALONTE

MENU' ESTIVO: Settembre, Ottobre, Aprile, Maggio, Giugno

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° Settimana	Pasta fredda tonno e olive	Risotto alla parmigiana	Crema di zucchini con farro	PIATTO UNICO	Riso all' ortolana
	Mozzarella	Polpette di pollo al forno	Arrosto di manzo	Pizza Margherita-Prosciutto Cotto	Filetto di pesce persico al forno
	Pomodori	Zucchine	Patate-Melanzane	Insalata	Cetrioli
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

2° Settimana	Gnocchi al pomodoro	Orzotto di zucchini	Riso all'ortolana	Passato di verdura con farro	Pasta all'olio e parmigiano
	Stracchino	Tacchino affettato	Polpette di manzo al forno	Filetti di platessa al forno	Frittata con verdure
	Carote	Patate-Insalata	Pomodori	Purè-Zucchine	Spinaci
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

3° Settimana	Pasta con piselli	PIATTO UNICO	Risotto con zucchini	Crema di piselli e patate	Pasta pomodoro e basilico
	Uova sode	Gnocchi di patate al pesto e ricotta	Polpette di merluzzo al forno	Scaloppine di pollo	Asiago
	Carote	Insalata	Peperoni	Patate-Insalata	Zucchini
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

4° Settimana	Minestrone di legumi con farro	Riso all'ortolana	Tortellini alla salvia	PIATTO UNICO	Pasta con piselli
	Frittata con verdure	Bocconcini di pollo al forno	Mozzarella	Pizza Margherita-Prosciutto Cotto	Filetti di platessa
	Patate-Cetrioli	Carote	Pomodori	Insalata	Zucchini
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

5° Settimana	Gnocchi al pomodoro	Pasta al pomodoro e basilico	Zuppa di verdure con farro	Riso con crema di spinaci	Pasta con zucchini
	Caciotta	Frittata con verdure	Filetto di persico al vapore	Arrosto di manzo	Polpette di ceci al forno
	Cetrioli	Carote	Pomodori	Insalata	Melanzane
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

N.B. Le verdure e la frutta di stagione potranno subire variazioni di tipologia a seconda della reperibilità.

I menù giornalieri, per problemi di approvvigionamento, potranno intercambiarsi tra loro, mantenendo comunque l'alternanza della settimana.

Metodi di cottura:Forno, Lessatura, Bollitura, Al vapore

Ricette e Grammature da "Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione collettiva scolastica" della Regione Veneto- edizione 2013

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO  
IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
Dr. FRANCO REBESAN

*di Franco Rebesan*