

Menù estivo (aprile/settembre) – Scuole Infanzia e Primaria

Comune di Pavarolo

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1^ SETTIMANA	Pizza margherita	Passato di legumi con crostini	Pasta al pomodoro	Pasto all'olio e formaggio grana	Riso all'ortolana con piselli*
	Merluzzo* dorato al forno	Frittata alle erbe* al forno	Petto di pollo al forno	Arrosto di vitello	Mozzarella
	Carote* all'olio	Patate* al forno	Insalata verde	Insalata di pomodori	Zucchine* al forno
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta
2^ SETTIMANA	Cous cous ceci e pomodorini	Pasta al pomodoro e basilico	Crema di verdura* con pasta	Risotto al parmigiano	Pasta al pesto
	½ porzione Prosciutto cotto	Robiola/Stracchino/Formaggio fresco	Merluzzo/platessa* in umido	Frittata con zucchine*	Polpette di legumi
	Melanzana al forno	Spinaci* al forno	Piselli*	Fagiolini* all'olio	Carote* all'olio
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Budino	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
3^ SETTIMANA	Gnocchi di patate pomodoro e basilico	Pasta olio e parmigiano	Pasta con le melanzane	Passato di legumi con crostini	Riso allo zafferano
	Lonza alla pizzaiola	Crocchette di pesce *al forno	Straccetti di pollo al limone	½ porzione di mozzarella	Frittata con verdura * (forno)
	Insalata di pomodori	Insalata verde	Fagiolini* stufati	Patate* al forno	Carote* all'olio
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Budino	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
4^ SETTIMANA	Pasta al ragu' di manzo	Pizza margherita	Riso al pomodoro	Pasta al pesto	Passato di verdura* con pasta
	Frittata di erbe*	Sformato di ceci	Arrosto di vitello	Platessa *dorata al forno	Ricotta
	Zucchine *	Insalata di pomodori	Insalata verde	Carote* brasate	Patate* al forno
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

I piatti contrassegnati con l'asterisco* contengono ingredienti (verdure, pesce ecc) che potrebbero essere surgelati all'origine

FRUTTA DI STAGIONE: mele, pere, banane, pesche, nocipesche, albicocche, anguria, melone

LA COTTURA DEI SECONDI PIATTI VIENE EFFETTUATA AL FORNO

Occasionalmente potranno essere serviti dei piatti diversi da quelli previsti da menù in via sperimentale previa comunicazione alle scuole

La Responsabile
S.S. Igiene della Nutrizione
Dott. ssa Carmela Di Mari
(firmato digitalmente ai sensi di Legge)

Menù invernale (ottobre/marzo) – Scuole, Infanzia e Primaria

Comune di Pavarolo

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1^ SETTIMANA	Pizza al pomodoro	Pasta al pesto	Pasta pomodoro	Crema di zucca* con riso	Pasta in bianco olio EVO e parmigiano
	Mozzarella	Sformatino di ceci	Frittata	Platessa * al forno	Polpette di bovino in umido
	Fagiolini* stufati	Carote* all'olio	Finocchi* gratinati al forno	Patate* al forno	Piselli* e carote*
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Budino	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
2^ SETTIMANA	Focaccia olio e rosmarino	Riso all'olio EVO	Polenta	Pasta al ragù vegetale*	Passato di legumi con pastina
	Asiago	Pollo al forno	Spezzatino di bovino al pomodoro	Merluzzo *impanato al forno	Frittata spinaci*
	Cavolfiori* gratinati al forno	Zucca* al forno	Piselli* e carote*	Broccoli* all'olio	Insalata verde
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
3^ SETTIMANA	Riso al pomodoro	Crema di zucca* con crostini	Lasagne al ragù	Pasta al pomodoro	Pasta burro e salvia
	Filetti platessa* al forno	Lonza alla pizzaiola	1/2 porzione ricotta	Sformatino di ceci	Frittata di verdure* al forno
	Finocchi* al vapore	Pure' di patate	Spinaci* cotti	Insalata verde	Fagiolini * cotti
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Budino	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
4^ SETTIMANA	Pasta olio e parmigiano	Riso allo zafferano	Gnocchi alla piemontese	Pasta al pomodoro	Passato di verdura* con crostini
	Frittata di verdure * al forno	Grana padano	Lenticchie in umido	Platessa * impanato al forno	Pollo al limone
	Insalata verde mista	Coste* cotte	Carote* all'olio	Finocchi* al vapore	Patate* al forno
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

I piatti contrassegnati con l'asterisco* contengono ingredienti (verdure, pesce ecc) che potrebbero essere surgelati all'origine

FRUTTA DI STAGIONE: mele, pere, banane, mandarini, arance, kiwi
LA COTTURA DEI SECONDI PIATTI VIENE EFFETTUATA AL FORNO

Occasionalmente potranno essere serviti dei piatti diversi da quelli previsti da menù in via sperimentale previa comunicazione alle scuole

La Responsabile
 S.S. Igiene della Nutrizione
 Dott. ssa Carmela Di Mari
(firmato digitalmente ai sensi di Legge)