

LA RISTORAZIONE SCOLASTICA SITA NEL COMUNE DI FROSSASCO
SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA MENU' INVERNALE

	1 SETTIMANA	2 SETTIMANA	3 SETTIMANA	4 SETTIMANA	5 SETTIMANA
LUNEDI	Pasta al pomodoro Robiola Fagiolini* all'olio aromatizzato Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro e besciamella Lonza infarinata al limone Spinaci* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Polpette di merluzzo* in umido Spinaci* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Tortino alle verdure* Piselli* all'olio Pane Frutta fresca di stagione
MARTEDI	Passato di verdura* con pastina Arrosto di tacchino al limone Patate al forno* Pane Yogurt alla frutta	Risotto allo zafferano Polpette di bovino in bianco Spinaci* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdure* con crostini Stracchino Patate al forno* Pane Mousse di frutta	Passato di verdura* con pastina Coscia di pollo al forno Purè di patate Pane Frutta fresca di stagione	Risotto all'ortolana* Polpette di bovino in umido Insalata di carote Pane Frutta fresca di stagione
MERCOLEDI	Gnocchi di patate al pomodoro Tortino al parmigiano Piselli* in umido Pane Frutta fresca di stagione	Pizza al pomodoro Mozzarella Carote all'olio Grissini Torinesi Km 0 Frutta fresca di stagione	Gnocchetti sardi al pesto Hamburger in umido Carote prezzemolate Pane Frutta fresca di stagione	Pasta alla campagnola* Prosciutto cotto Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Tomino Spinaci* all'olio Pane Frutta fresca di stagione
GIOVEDI	Risotto alla parmigiana Coscia di pollo al forno Carote all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdura* con pastina Milanese di pollo al forno Patate al forno* Pane Budino	Pasta all'olio e rosmarino Platessa* dorata al forno Insalata mista (verde e rossa) Pane Frutta fresca di stagione	Polenta Spezzatino di bovino in umido Carote prezzemolate Pane Yogurt alla frutta	Passato di verdura* con riso Coscia di pollo al forno Patate al forno* Pane Budino
VENERDI	Pasta burro e salvia Platessa* dorata al forno Insalata di carote e verde Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Nasello* alla livornese Insalata verde Pane Frutta fresca di stagione	Risotto all'ortolana* Tortino alle erbette* Piselli* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Passato di legumi* con crostini Primo sale Patate al forno* Pane Frutta fresca di stagione	Pasta burro e salvia Platessa* dorata al forno Finocchi gratinati Pane Frutta fresca di stagione

* prodotto surgelato

Vidim. 22/02/22

**LA RISTORAZIONE SCOLASTICA SITA NEL COMUNE DI FROSSASCO
SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA MENU' ESTATE**

NOTE INTEGRATIVE AL MENU'

1. PRIMI PIATTI

Primi asciutti: i formati di pasta per possono essere variati.

Primi in brodo: pastina/riso per minestre possono essere alternati con orzo/farro/crostini.

2. SECONDI PIATTI

Carne bianca/rossa: tipo pollo, tacchino, lonza, bovino. Possono essere utilizzati tagli diversi (es. spezzatino/fettine/polpette/hamburger).

Pesce: platessa, merluzzo, nasello.

Formaggi freschi: tipo mozzarella, crescenza, stracchino, primo sale, ricotta, linea, robiola, tomini.

Formaggi semistagionati/stagionati: tipo toma, emmenthal, asiago.

Uova: per la preparazione di frittate/tortini ed altre preparazioni a base di uovo utilizzare misto uovo pastorizzato.

3. VERDURE (cotte/crude)

In caso di necessità le tipologie possono essere diversificate rispetto a quelle previste, ma garantendo il rispetto di stagionalità e variabilità. Fanno eccezione patate e legumi che, per ottimizzare l'apporto calorico del pasto, devono essere consumati solo quando indicate nel menù.

4. FRUTTA

Rispettare la stagionalità della frutta. Banana: 1 volta a settimana.

Frutta autunno/inverno: alternare mele, pere, arance, mandarini, kiwi, banane.

Frutta primavera/estate: alternare mele, pere, melone, anguria, albicocche, susine, pesche, banane.

5. PANE

Occasionalmente può essere sostituito con grissini.

Le **MODALITA' DI PREPARAZIONE** dei piatti possono essere diversificate rispetto a quelle previste (es. secondi piatti dorati, pizzaole, arrosti, contorni all'olio, stufati, brasati, in umido, ecc.).

Limitare l'uso del sale nella preparazione dei piatti. Mettere a disposizione degli Utenti **SALE IODATO**.