

**MENU' ANNO SCOL. 2016-17/ 17-18/ 18-19**

	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<b>Prima settimana</b>	<p>Pasta (a) al pomodoro con basilico e grana (g)</p> <p>Affettato (1)</p> <p>Fagiolini lessati e cappuccio fresco</p>	<p>Passato di verdura (i) con pastina (a) con grana (g) S.L.</p> <p>Polpettine di carne bianca (a-c-g-)</p> <p>Purè (g)</p> <p>Verdura fresca (3)</p>	<p>Pasta (a) alle verdure di stagione(i) e grana (g)</p> <p>Macinato misto</p> <p>Verdure crude miste (3)</p>	<p>Minestra vegetale(i) con pastina(a) e grana (g)</p> <p>Straccetti di pollo al pomodoro</p> <p>Carote lessate e fresche</p>	<p>Pasta (a) al burro (g) e salvia e grana (g)</p> <p>Pesce persico al pomodoro</p> <p>Verdure cotte e crude di stagione (3)</p>
<b>Seconda settimana</b>	<p>Pasta(a) al sugo di verdure e grana (g)</p> <p>Formaggio (2)(g)</p> <p>Carote crude grattugiate</p>	<p>Minestra di brodo (sgrassato) di carne con pastina (4)(a) e grana (g)</p> <p>Bollito di vitellone</p> <p>Peperonata (3) (i)</p>	<p>Pasta (a) al pesto(senza pinoli) con grana (g)</p> <p>Hamburger di carni rosse miste alla pizzaiola</p> <p>Verdure cotte e crude di stagione (3)</p>	<p>Minestrina vegetale (i) con pastina (a) e grana (g)</p> <p>Arrosto di tacchino (i)</p> <p>Piselli al tegame</p> <p>Verdure crude di stagione (3)</p>	<p>Risotto morbido alle verdure di stagione(i) e grana (g)</p> <p>Uovo sodo (c)</p> <p>Bieta saltata</p> <p>Verdure crude di stagione(3)</p>
<b>Terza settimana</b>	<p>Pasta ( a ) alla pizzaiola e grana (g)</p> <p>Affettato(1)</p> <p>Verdure di stagione cotte e crude (3)</p>	<p>Spezzatino di carne rossa (i) con polenta e piselli insaporiti.</p> <p>Verdure di stagione cotte e crude (3)</p>	<p>Passato di verdura(i) con crostini (a) e grana (g)S.L.</p> <p>Lonza di maiale al forno(i)</p> <p>Verdure cotte e crude di stagione (3)</p>	<p>Minestra vegetale (i) con pastina (a) e grana (g)</p> <p>Straccetti di manzo al pomodoro</p> <p>Verdure cotte e crude di stagione (3)</p>	<p>Risotto morbido con verdure di stagione(i) e grana (g)</p> <p>Merluzzo alla vicentina(a-g)</p> <p>Verdure fresche miste e patate lessate (3)</p>
<b>Quarta settimana</b>	<p>Pasta (a) all'olio con crema di verdure(i) e grana (g)</p> <p>Formaggio (2) (g)</p> <p>Verdure cotte e crude di stagione (3)</p>	<p>Vellutata di fagioli con grana (g-i)</p> <p>Polpettone di manzo (a -c - g)</p> <p>Spinaci saltati</p> <p>Verdura cruda di stagione(3)</p>	<p>Pasta ( a ) al pomodoro e grana (g)</p> <p>Fesa di tacchino al forno(i)</p> <p>Verdure cotte e crude di stagione (3)</p>	<p>Passato di verdura (i) con pastina (a) e grana (g) S.L.</p> <p>Cosce di pollo al forno</p> <p>Patate al forno</p> <p>Verdure di stagione crude(3)</p>	<p>Risotto morbido con verdure di stagione (i) e grana(g)</p> <p>Frittata ( c-g )con verdura di stagione</p> <p>Spinaci al burro (g) e verdura cruda (3)</p>

PER DECODIFICA SIGLE E NUMERI VEDERE ALLEGATI

## DETTAGLIO MENU' – NOTE ESPLICATIVE:

1. **AFFETTATO:** prosciutto cotto S.P ( senza polifosfati);  
mortadella I.G.P ( Indicazione Geografica Protetta)  
fesa di tacchino alle erbe.
2. **FORMAGGI :** asiago dolce;  
grana padano;  
mozzarella.
3. **CONTORNO:** è previsto sia di verdure cotte che crude ( ½ porzione di entrambi)  
**VERDURE CRUDE FRESCHE DI STAGIONE :** Carote, zucchine, cappuccio, insalata, pomodoro, radicchio dolce, finocchio  
**VERDURE COTTE :** zucchine, zucca, peperoni, melanzane, *fagiolini, carote, biette, spinaci, piselli (possono essere surgelati)*
4. **PIATTO INVERNALE:** dal mese di aprile il piatto : *minestra di brodo sgrassato di carne con pastina* verrà sostituito con minestra di brodo  
Vegetale con pastina.
5. **PANE :** comune, fresco. E' servito a pranzo e a merenda del pomeriggio: Pane o pane e marmellata.
6. **FRUTTA FRESCA :** la frutta fresca e di stagione non viene servita al termine del pranzo, ma al mattino entro le 9,30, per merenda.  
**FRUTTA FRESCA :** mela ( delicius, fuji, golden ), pera ( Williams, abate), clementina, arancia (anche spremuta), uva,  
pesca, noce pesca, anguria, melone.

- **S.L.** : senza legumi
- **PRODOTTI FRESCHI:** carne , frutta, verdura, pane, sono acquistati presso rivenditori della zona, nostri fornitori da tempo. Le verifiche qualitative sono verificate alla consegna, dalla cuoca della scuola.
- **IL CRITERIO** applicato all'acquisto di tutti gli alimenti è quello della qualità: prima scelta e freschezza.
- **PRODOTTI DI ORIGINE BIOLOGICA :** passata di pomodoro , olio extravergine di oliva ( a crudo sui cibi cotti e crudi)
- **I CIBI** sono preparati e cotti nella cucina della scuola dalla cuoca.
- **IL COMPLEMESE :** si festeggia il compleanno a scuola l'ultimo venerdì del mese con: the fresco, biscotti secchi, o torta allo yogurt, o crostata di marmellata cucinati dalla cuoca internamente.
- **I GIORNI DI FESTA :** S.Natale, Carnevale, S.Pasqua, Fine Anno, il primo piatto verrà sostituito con pizza margherita, prosciutto cotto S.P.e verdure crude di stagione (3)
- **DIETE PARTICOLARI :** per le intolleranze e le allergie alimentari ( certificate da medici e medici specialisti ) , verrà predisposto un menù apposito, con introduzione di alimenti adeguati e approvato dal Servizio Usls 15 : SIAN
- 

### **ELENCO DEGLI ALLERGENI CHE POSSONO ESSERE CONTENUTI NEGLI ALIMENTI**

- a) Cereali contenenti glutine : grano , segale, orzo, avena, farro.
- b) Crostacei e prodotti a base di crostacei
- c) Uova e prodotti a base di uova
- d) Pesce e prodotti a base di pesce
- e) Arachidi e prodotti a base di arachidi
- f) Soia e prodotti a base di soia
- g) Latte e prodotti a base di latte
- h) Frutta a guscio : mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, e loro prodotti.
- i) Sedano e prodotti a base di sedano
- j) Senape e prodotti a base di senape
- k) Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- l) Anidride solforosa e solfiti (vino)
- m) Lupini o prodotti a base di lupini ( Birra, fava)
- n) Molluschi e prodotti a base di molluschi