

COMUNE DI UBOLDO - Scuola Primaria e Secondaria

MENÙ INVERNALE



In vigore dal 2/11/2020 con la 1° settimana

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	Pasta al pomodoro Frittata con verdure Insalata mista Frutta fresca	Pasta all'olio / Polenta Pesce con pomodoro e olive Erbette all'olio Frutta fresca	Carote a julienne Piatto unico: Pizza Margherita alle verdure Frutta fresca	Passato di verdure con pasta integrale Scaloppina di pollo agli aromi Patate al forno Frutta Fresca	Risotto allo zafferano Piselli alla pizzaiola Cavolo cappuccio Frutta fresca
2° SETTIMANA	Pasta integrale al pomodoro Prosciutto cotto A.Q. Cavolfiori all'olio Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Cotoletta di lonza al forno Finocchi in insalata Frutta fresca	Passato di verdure con farro Pesce gratinato Patate al forno Frutta fresca	Insalata mista e mais Piatto unico: lasagne in salsa aurora con crema di cannellini Frutta fresca	Gnocchi al ragù di verdure Frittata Carote a julienne Frutta fresca
3° SETTIMANA	Pasta allo zafferano Asiago DOP Finocchi in insalata Frutta fresca	Pasta all'olio extravergine Tortino di ceci gratinato Erbette al vapore Frutta fresca	Carote a julienne Piatto unico: polenta con bruscitt Frutta fresca	Crema di verdure e zucca Merluzzo gratinato Patate al forno Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro e basilico Coscia di pollo al forno Insalata mista Frutta fresca
4° SETTIMANA	Risotto alla salvia Hamburger di tacchino Cavolo cappuccio Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro e olive denocciolate Frittata con verdure Cavolfiori all'olio Frutta fresca	Minestra in brodo Lenticchie in umido Fagiolini e patate al forno Frutta fresca	Gnocchi alla romana Formaggio Insalata mista e mais Frutta fresca	Pasta all'olio extravergine d'oliva Pesce gratinato Carote a julienne Frutta fresca

UNA VOLTA A SETTIMANA VERRA' FORNITO PANE INTEGRALE COME ALTERNATIVA AI CEREALI NORMALI.
UTILIZZO DI PANE SENZA CONDIMENTI E A BASSO CONTENUTO DI SALE.

STAGIONALITA' FRUTTA:

gennaio: mandarini, mele, pere, pompelmi, arance, caki, clementine, kiwi
febbraio: mandarini, mele, pere, pompelmi, arance, clementine, kiwi
marzo: mele, pere, pompelmi, arance, kiwi
aprile: arance, kiwi, fragola, mele, nespole, pere, pompelmi

maggio: mele, meloni, nespole, pere, pompelmi, albicocche, fragole, kiwi
giugno: fichi, meloni, pesche, susine, albicocche, anguria, fragole
settembre: fichi, mele, pesche, pere, prugne, susine, uva
ottobre: mele, pere, uva, caki, clementine, kiwi
novembre: mele, pere, pompelmi, uva, arance, caki, clementine, kiwi
dicembre: mandarini, mele, pere, pompelmi, arance, caki, clementine, kiwi

In questa mensa viene servita acqua potabile trattata naturale. Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato. Per i dettagli delle preparazioni, consultare il ricettario.