



COMUNE DI RAVENNA
AREA ISTRUZIONE E POLITICHE DI SOSTEGNO
Servizio Diritto allo Studio

TABELLA DIETETICA / MENU'
PER SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI 1^GRADO



A cura delle dietiste Paola Govoni e Daniela Valeriani
Ravenna giugno 2012

I MENU'

Si propongono due schemi di menù per i 9 mesi scolastici (da settembre a maggio) che verranno aggiornati annualmente per quanto riguarda le date ed eventuali inserimenti/proposte di nuove preparazioni :

menù A: menù di base per scuole a tempo pieno

menù B: variazioni al menù precedente per le scuole con prevalente organizzazione in moduli scolastici (1 – 2 – 3 rientri settimanali)

- Sono l'espressione di tabelle dietetiche elaborate secondo le indicazioni per una sana e corretta alimentazione espresse in:

- *“Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana”*

Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN) - 1997

- *LARN (“Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti” per la popolazione italiana)*

Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU) - versione 1996

- *“Linee Strategiche per la Ristorazione Scolastica in Emilia Romagna”*

Regione Emilia Romagna: Gruppo di Coordinamento Regionale per la Nutrizione - 2009

- *“Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica”*

Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali - 2010

- *“Alimentazione è..” (Linee Guida alle tabelle dietetiche per la ristorazione scolastica)*

A.USL di Ravenna: Dipartimento Cure Primarie – Dipartimento di Sanità Pubblica - 2011

- *“Linee Guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo”*

Regione Emilia Romagna 2012

- Prevedono:

- pranzo composto da primo piatto – pietanza – contorno – frutta – pane

- inserimento di **menù a piatto unico** accompagnato da contorno, pane e frutta

- inserimento di piatti tipici regionali ed etnici tratti dalla pubblicazione **“Ricette d'Amicizia”** ricette raccolte e sperimentate in laboratori di cucina da bambini e ragazzi delle scuole primarie e secondarie di 1^a grado che hanno partecipato al progetto di educazione alimentare promosso dall'Area Istruzione e Politiche di Sostegno dall'anno scolastico 2008/2009

- inserimento di pasta biologica proveniente da terreni confiscati alla mafia nella settimana di marzo in cui si celebra la giornata commemorativa delle vittime di tutte le mafie

i primi piatti sono a base di pasta di semola, pasta all'uovo, riso, farro, crostini di pane;

- asciutti con condimenti a base di pomodoro, verdure, legumi, ragù di carne, olio di oliva extravergine o burro fresco, parmigiano reggiano
- in brodo di carne o vegetale, creme di verdure/legumi

per i primi piatti asciutti ai ragazzi è data la possibilità di scegliere tra il condimento previsto e il semplice condimento con olio e parmigiano

i secondi piatti si introducono:

- per le scuole a tempo pieno (**Menù A**) con alternanza settimanale di: carni 2 v/sett – pesce 1-2v/sett. – formaggio 1v/sett – piatti a base di uova/verdure/legumi 1v/sett
- in relazione all'organizzazione dei moduli scolastici (**Menù B**) con alternanza nella settimana/mese di carni, pesce, formaggi, uova, legumi

i contorni privilegiano verdura fresca di stagione da consumarsi preferibilmente cruda e generalmente in due diverse tipologie; le patate in quanto tuberi e non verdura, sono presenti prevalentemente come ingredienti di creme/passati/crocchette e in alcuni specifici abbinamenti

la frutta utilizzata è fresca di stagione e viene sostituita dal gelato a rotazione per le classi a modulo (Menù B) e non più di una volta nel mese per le scuole con prevalenza di tempo pieno (**Menù A**)
la frutta secca oleosa (pinoli, mandorle..) è presente come ingrediente di condimenti per primi piatti asciutti e di insalate miste con verdura fresca

il pane utilizzato tutti i giorni è di tipo comune

l'acqua utilizzata è quella di rubinetto. I controlli periodicamente eseguiti evidenziano che si tratta di un'acqua sicura, con una composizione equilibrata, idonea pertanto da essere consumata anche dai bambini

il sale si utilizza sempre in quantità moderate e unicamente come sale iodato

Il ripasso/bis è consentito solo per pasta in brodo/passati/creme di verdure e legumi, contorni di verdura e frutta

SI GARANTISCE

- la provenienza da agricoltura biologica/a lotta integrata per frutta e ortaggi freschi
- la provenienza da agricoltura biologica per: pasta, riso, orzo, farro, farine; passate di pomodoro e pomodori pelati; latte, yogurt, burro, ovoprodotti; preparato vegetale per brodo senza glutammato; prodotti a base di soia per diete speciali

SI VALORIZZANO prodotti locali (squacquerone di Romagna DOP, piadina romagnola all'olio di oliva extravergine prodotta con grano romagnolo, frutta, verdura)

SI UTILIZZANO:

- prodotti a Denominazione di Origine Protetta (DOP): prosciutto di Parma, Parmigiano Reggiano, Grana Padano, squacquerone di Romagna
- prodotti ad Indicazione Geografica Protetta (IGP): bresaola della Valtellina, speck dell'Alto Adige
- Specialità Tradizionali Garantite (STG): mozzarella
- carni fresche di animali nati allevati e macellati in territorio nazionale e regionale a filiera controllata e a marchio di qualità controllata

Ai fornitori si richiede certificazione di assenza di OGM (organismi geneticamente modificati) per ogni tipologia di prodotto

ENERGIA E NUTRIENTI**Ripartizione calorica giornaliera:**

le calorie totali giornaliere devono essere correttamente distribuite nell'arco della giornata:

Colazione	15-20%
Merenda del mattino	5%
Pranzo	35-40%
Merenda pomeridiana	5-10%
Cena	30-35%

	Apporto calorico totale giornaliero (Kcal/die)	Apporto calorico medio fornito dalla mensa scolastica (Kcal/pranzo)	Ripartizione media in macronutrienti relativa al pranzo scolastico
Scuola primaria (6-11 anni)	1.800 – 2.000	820 - 900	P. 16%
Scuola secondaria di 1° grado (11-14 anni)	2.000 – 2.200	900 – 1.000	L. 28%
			G. 56%

GRAMMATURE DI RIFERIMENTO

PRIMI PIATTI	SC.PRIMARIA Gr. (peso netto)	SC.SECONDARIA 1^ GR. Gr. (peso netto)
Pasta di semola/riso per primi asciutti	70/80	80/100
Pasta all'uovo ripiena	140	160
Sugo di pomodoro e verdure (peso compless.)	55/75	55/80
Carne/pesce per ragù	25/30	30/35
Pastina di semola/riso/orzo/altri cereali, crostini di pane per primi in brodo/passati	35/45	45/50
Verdura fresca/surgelata per passati	170	190
Legumi secchi per passati/zuppe	30/35	35/40
Parmigiano Reggiano per primi piatti	5/8	8/10

SECONDI PIATTI	SC.PRIMARIA Gr. (peso netto)	SC.SECONDARIA 1^ GR. Gr. (peso netto)
Carne	70	80
Prosciutto crudo/cotto bresaola	40/50	50/60
Pesce surgelato (al netto della glassatura)	80/100	100/150
Uova	1	1
Formaggi	Da 40 a 80 a seconda della maturazione	Da 50 a 100 a seconda della maturazione

CONTORNI	SC.PRIMARIA Gr. (peso netto)	SC.SECONDARIA 1^ GR. Gr. (peso netto)
Verdura fresca a foglia	50	60
Ortaggi per contorni di verdure fresche miste o cotte	150	200
Patate	140/160	160/200

OLIO	SC.PRIMARIA Gr. (peso netto)	SC.SECONDARIA 1^ GR. Gr. (peso netto)
Olio extravergine di oliva per primi,secondi piatti e contorni: quantità totale	15/18	18/20

VARIE	SC.PRIMARIA Gr. (peso netto)	SC.SECONDARIA 1^ GR. Gr. (peso netto)
Pane comune	50	60
Frutta fresca di stagione	150	200
Frutta secca oleosa	20	25
Gelato in sostituzione alla frutta 1 v/mese (coppetta/biscotto/stecco/sorbetto di frutta)	50/80	80/100

MENU' DI BASE (A) PER SC.PRIMARIE A TEMPO PIENO - SETTEMBRE

Bartolotti (Savarna) - Camerani- Pascoli (S.Alberto) con sec.Viali - Rodari (Mezzano) con sec.Valgimigli –
Moretti (con trasporto per prim Gulminelli) - Campagnoni (S.P.Campiano) con sec.V.da Feltre

		24 – 28 settembre	
LUNEDI'		Pasta al pomodoro Parmigiano Reggiano Pomodori e cetrioli	
MARTEDI'		Spaghetti aglio olio Cotoletta di pesce al forno Carote	
MERCOLEDI'		Penne allo zafferano Morbidelle di verdura Insalata, rucola e mais	
GIOVEDI'		Pasta al pesto Arrosto di maiale Pomo gratin	
VENERDI'		Pasta pomodoro e basilico Ricette d'amicizia: <i>"Pollo al forno con verdure e patate"</i> Oppure: pollo al limone al forno con contorno di verdure cotte miste	

Tutti i giorni pane e frutta

La verdura fresca e la frutta fresca provengono da coltivazioni biologiche/a lotta integrata e vengono scelte nel rispetto della stagionalità e alternate nelle tipologie

Una volta nel mese la frutta fresca sarà sostituita con il gelato

Le dietiste P.Govoni – D.Valeriani

<u>MENU' DI BASE (A) PER SC.PRIMARIE A TEMPO PIENO - OTTOBRE</u> Bartolotti (Savarna) – Camerani - Pascoli (S.Alberto) con sec.Viali - Rodari (Mezzano) con sec.Valgimigli – Moretti (con trasporto per prim Gulminelli) - Campagnoni (S.P.Campiano) con sec.V.da Feltre				
	1 – 5 ottobre	8 – 12 ottobre	15 – 19 ottobre	22 – 26 ottobre
LUNEDI'	Piatto unico Insalata e radicchio Tagliatelle al ragù Verdure gratinate Menù alternativo: Tagliatelle al ragù vegetale Bocconcini di pollo alle erbe o pepite di pollo Verdure gratinate	Pasta al pomodoro Spiedini o involtini Verdura fresca di stagione	Pasta in passato di verdura Pizza margherita Verdura fresca di stagione	Pasta alla pizzaiola Cotoletta di pesce al forno Verdura fresca di stagione
MARTEDI'	Passato di verdura Crocchette di patata Carote filanger	Pasta in brodo Polpettone Purè di patate	Pasta al pomodoro Polpettine di legumi Radicchio e pinoli o noci	Vellutata di ceci e farro o zuppa del casale Piadina e squacquerone Verdura fresca di stagione
MERCOLEDI'	Pasta al tonno Pesce gratin Verdura fresca di stagione	Pasta al pomodoro Sformato di verdure Pinzimonio estivo	Risotto alla parmigiana Cotoletta tacchino al forno Zucchine trifolate/pomo gratin	Pasta alle erbe Frittata al forno Insalata rucola e mais
GIOVEDI'	Tortelli burro e salvia Caciotta o asiago Pinzimonio estivo	Spaghetti al pesto Pesce alla marinara/gratinato Fagiolini e carote	Piatto unico Finocchi Lasagne al forno Verdura cotta mista Menù alternativo: pasta pasticciata Prosciutto crudo Parma Finocchi	Pasta al pomodoro Arrosto di maiale/paillard Spinaci
VENERDI'	Risotto alle verdure Paillard Zucchine trifolate	Pasta all'ortolana Caprese O mozzarelline e pomodori	Pasta alle melanzane Tonno Insalata e fagioli	Piatto unico Carote Spezzatino con riso
Tutti i giorni pane e frutta - La verdura fresca e la frutta fresca provengono da coltivazioni biologiche/a lotta integrata e vengono scelte nel rispetto della stagionalità e alternate nelle tipologie - Una volta nel mese la frutta fresca sarà sostituita con il gelato Le dietiste P.Govoni – D.Valeriani				

MENU' DI BASE (A) PER SC. PRIMARIE A TEMPO PIENO - OTTOBRE - NOVEMBRE

**Bartolotti (Savarna) - Camerani- Pascoli (S.Alberto) con sec.Viali - Rodari (Mezzano) con sec.Valgimigli –
Moretti (con trasporto per prim Gulminelli) - Campagnoni (S.P.Campiano) con sec.V.da Feltre**

	29 ott. – 2 novembre	5 – 9 novembre	12 – 16 novembre	19 – 23 novembre
LUNEDI'	Pasta in brodo Polpettone Patate arrosto	Gnocchi di patate al pomodoro e basilico Petto di pollo al limone al forno Fagiolini e/o cavolfiore gratin	Pasta all'ortolana Formaggio squacquerone Pinzimonio invernale	Piatto unico: Passatelli in brodo Patate arrosto Gelato
MARTEDI'	Pasta pomodoro e capperi Pesce gratin Verdura fresca di stagione	Risotto con verdura Polpette al sugo con piselli	Pasta alle erbe Pesce gratinato o spiedini di gamberi Verdura fresca di stagione	Farfalle speck e piselli Paillard/tacchino alla piastra Zucchine trifolate
MERCOLEDI'	Pasta al burro Tacchino alla piastra Pinzimonio invernale	Spaghetti aglio e olio Cotoletta di pesce o pesce alla marinara o con capperi e olive Verdura fresca di stagione	Pasta al tonno Crocchette di patata o di patate e legumi Carote filanger	Pasta aglio e olio Cotoletta di pesce al forno Verdura fresca di stagione
GIOVEDI'	Pasta al pomodoro Spiedini di pesce o tonno Verdura fresca di stagione	Pasta al burro Sformato di verdura o morbidelle Carote filanger	Crema di carote con crostini Salsiccia al forno o hamburger di salsiccia Verdura fresca di stagione	Pasta alla pizzaiola Prosciutto crudo Parma o prosciutto cotto Pinzimonio invernale
VENERDI'	Pasta in passato di verdura Pizza margherita Carote filanger	Piatto unico Radicchio e verza Cappelletti al ragù Verdura cotta mista al forno Menù alternativo: pasta al pomodoro formaggio – verdura fresca o cotta	Risotto rosa o allo zafferano Ricette d'amicizia "Pollo al forno con verdure" oppure pollo al limone al forno verdure cotte	Pasta in passato di verdura Pizza margherita Verdura fresca di stagione

Tutti i giorni pane e frutta - La verdura fresca e la frutta fresca provengono da coltivazioni biologiche/a lotta integrata e vengono scelte nel rispetto della stagionalità e alternate nelle tipologie - Una volta nel mese la frutta fresca sarà sostituita con il gelato

Le dietiste P.Govoni – D.Valeriani

MENU' DI BASE (A) PER SC.PRIMARIE A TEMPO PIENO - NOVEMBRE - DICEMBRE

Bartolotti (Savarna) – Camerani -Pascoli (S.Alberto) con sec.Viali - Rodari (Mezzano) con sec.Valgimigli – Moretti (con trasporto per prim Gulminelli) - Campagnoni (S.P.Campiano) con sec.V.da Feltre

	26 – 30 novembre	3 – 7 dicembre	10 – 14 dicembre
LUNEDI'	Vellutata di patate o di patate e fagioli cannellini con crostini Grana Padano Verdura fresca di stagione	Pasta al burro Polpettone al forno Spinaci	Piatto unico Insalata Spezzatino con riso
MARTEDI'	Pasta al pomodoro Sformato di verdura Carote filanger	Penne allo zafferano Arrosto di maiale Verdura fresca di stagione	Pasta alle erbe Pesce gratinato o alla marinara Fagiolini e patate
MERCOLEDI'	Piatto unico Finocchi in pinzimonio Garganelli pasticciati al ragù Verdure gratinate Menù alternativo: pasta pasticciata Speck IGP o prosciutto cotto Verdura fresca di stagione	Pasta alla pizzaiola o con pomodoro e capperi Spiedini di gamberi o cotoletta di pesce al forno Verdura fresca di stagione	Pasta al pomodoro o con sugo alla siciliana Formaggi Pinzimonio invernale
GIOVEDI'	Risotto alla zucca o alla parmigiana Fusi di pollo arrosto Fagiolini	Pasta in passato di verdura Pizza margherita Carote in pinzimonio	Pasta e fagioli Crocchette di patate o frittata Verdura fresca di stagione
VENERDI'	Pasta alla pizzaiola Pesce gratinato - Patate bollite Oppure: seppia con piselli	Gnocchi di patata al pomodoro Tonno Insalata con legumi e mais	Maccheroncini pasticciati Paillard Insalata rucola e mais

Tutti i giorni pane e frutta - La verdura fresca e la frutta fresca provengono da coltivazioni biologiche/a lotta integrata e vengono scelte nel rispetto della stagionalità e alternate nelle tipologie. Una volta nel mese la frutta fresca sarà sostituita con il gelato

La settimana dal 17 al 21 libera per predisposizione dei menù di Natale : MENU TIPICO ROMAGNOLO
Cappelletti in brodo - Arrosto – verdura mista - pandoro

Le dietiste P.Govoni – D.Valeriani

<u>MENU' SI BASE (A)</u> PER SC.PRIMARIE A TEMPO PIENO - GENNAIO				
Bartolotti (Savarna) – Camerani -Pascoli (S.Alberto) con sec.Viali - Rodari (Mezzano) con sec.Valgimigli – Moretti (con trasporto per prim Gulminelli) - Campagnoni (S.P.Campiano) con sec.V.da Feltre				
		7 - 11 gennaio	14 - 18 gennaio.	20 – 25 gennaio
LUNEDI'		Pasta rosè o pasticciata Prosciutto crudo Parma o cotto Pinzimonio invernale	Pasta all'ortolana Spiedini di carne o involtini Cavolfiore gratin	Tortelli burro e salvia Pollo alla piastra Verdura fresca di stagione
MARTEDI'		Pasta con sugo alla siciliana Frittata al forno Carote filanger	Pasta in brodo Polpettone Patate al forno	Pasta ortolana Salsiccia al forno o hamburger di salsiccia Verdura fresca di stagione
MERCOLEDI'		Pasta al pomodoro Cotoletta di pesce al forno Patate al prezzemolo	Garganelli speck e piselli Sformato di verdura (senza besciamella) Carote	Crema di carote con crostini Pizza margherita Pinzimonio invernale
GIOVEDI'		Pasta in brodo vegetale Pizza margherita Insalata rucola mais	Gnocchi di patata al pomodoro Formaggi Verdura fresca di stagione	Pasta alla pizzaiola Crocchette di pesce o spiedini di gamberi Verdura fresca di stagione
VENERDI'		Risotto allo zafferano Paillard Verdura fresca di stagione	Pasta alle erbe Pesce gratinato Pinzimonio invernale	Piatto unico. Passatelli in brodo Patate arrosto Gelato
<p>Tutti i giorni pane e frutta - La verdura fresca e la frutta fresca provengono da coltivazioni biologiche/a lotta integrata e vengono scelte nel rispetto della stagionalità e alternate nelle tipologie</p> <p>Una volta nel mese la frutta fresca sarà sostituita con il gelato</p> <p style="text-align: right;">Le Dietiste P. Govoni - D. Valeriani</p>				

MENU' DI BASE (A) PER SC.PRIMARIE A TEMPO PIENO - GENNAIO - FEBBRAIO

Bartolotti (Savarna) - Camerani- Pascoli (S.Alberto) con sec.Viali - Rodari (Mezzano) con sec.Valgimigli – Moretti (con trasporto per prim Gulminelli) - Campagnoni (S.P.Campiano) con sec.V.da Feltre

	28 genn. - 1 febbraio	4 - 8 febbraio	11 – 15 febbraio	18 – 22 febbraio
LUNEDI'	Pasta e fagioli Piadina e squacquerone Pinzimonio invernale	Piatto unico Carote filanger Cappelletti al ragù Verdure cotte/gratinate Menù Alternativo: pasta al pomodoro Prosciutto cotto Verdura gratinata	Pasta al burro Ricette d'amicizia "Pollo al forno con verdure" <i>oppure: pollo al limone al forno verdure cotte miste</i>	Pasta al pomodoro/ortolana Salsiccia al forno o hamburger di salsiccia Insalata
MARTEDI'	Tagliatelle al pomodoro Paillard Verdura cotta mista al forno	Pasta alle erbe Cotoletta di pesce al forno Verdura fresca di stagione	Penne allo zafferano Arrosto di maiale Carote filanger	Risotto Sformato di verdure o morbidelle di verdura Pinzimonio invernale
MERCOLEDI'	Pasta aglio e olio Pesce gratin Verdura fresca di stagione	Risotto Sformato di verdure Verdura fresca di stagione	Piatto unico. Passatelli in brodo Patate arrosto Gelato	Pasta in passato di verdura Spiedini di pesce Carote filanger O seppia con piselli
GIOVEDI'	Piatto unico Carote Spezzatino con riso	Pasta in brodo Polpettone Patate arrosto	Pasta alla pizzaiola Pesce gratinato Insalata, rucola e noci	Tortelli burro e salvia Formaggi Verdura fresca di stagione
VENERDI'	Pasta con sugo alla siciliana Crocchette di patata Verdura fresca di stagione	Crema di carote con crostini/passato di verdura e legumi con crostini Pizza margherita Pinzimonio invernale	Pasta al pomodoro Formaggio squacquerone Verdura fresca di stagione	Pasta in brodo Polpettone Purè di patate o patate al forno

Tutti i giorni pane e frutta

La verdura fresca e la frutta fresca provengono da coltivazioni biologiche/a lotta integrata e vengono scelte nel rispetto della stagionalità e alternate nelle tipologie

Una volta nel mese la frutta fresca sarà sostituita con il gelato

Le Dietiste P. Govoni - D. Valeriani

MENU' DI BASE (A) PER SC.PRIMARIE A TEMPO PIENO - FEBBRAIO - MARZO

Bartolotti (Savarna) – Camerani - Pascoli (S.Alberto) con sec.Viali - Rodari (Mezzano) con sec.Valgimigli – Moretti (con trasporto per prim Gulminelli) - Campagnoni (S.P.Campiano) con sec.V.da Feltre

	25 febr.- 1 marzo	4 - 8 marzo	11 - 15 marzo Settimana pasta bio LIBERA TERRA	18 - 22 marzo	25 – 29 marzo
LUNEDI'	Gnocchi di patata al pomodoro Cotoletta di pesce al forno Carote filanger	Piatto Unico Pinzimonio Lasagne al forno Verdura gratinata Menù alternativo : Pasta al pomodoro Prosciutto crudo Parma Pinzimonio	Fusilli al pesto Arrosto di maiale Verdura cotta mista	Crema carote con crostini o pasta in passato di verdura Pizza margherita Finocchi in pinzimonio	Penne allo zafferano Cotoletta di tacchino al forno Fagiolini
MARTEDI'	Crema di carote con crostini Fusi di pollo Verdura fresca di stagione	Pasta erbe/aglio olio Pesce gratin Verdura fresca di stagione	Caserecce pasticciate Frittata o sformato senza besciamella Carote filanger	Pasta in brodo Polpettone Patate arrosto	Gnocchi al pomodoro Prosciutto cotto o speck IGP Verdura fresca
MERCOLEDI'	Garganelli pasticciati Formaggio Pinzimonio	Risotto Grana padano Finocchi e carote	Penne al pomodoro Spiedini di pesce Insalata	Pasta al pomodoro Morbidele di verdura Carote filanger	Tortelli burro e salvia Formaggi Pinzimonio
GIOVEDI'	Risotto con zucca o al burro Paillard Spinaci	Pasta al pomodoro Polpette al forno Piselli	Spaghetti alla pizzaiola formaggio squacquerone Verdura fresca	Pasta al burro/olio Pesce alla marinara o pesce al pomo e capperi Verdura fresca di stagione	Pasta con sugo alla siciliana Crocchette di patata Carote filanger
VENERDI'	Pasta al pomodoro Crocchette di patata/legumi Radicchio e pinoli	Pasta in passato di verdura e legumi Pizza margherita Verdura fresca di stagione	Anelletti con melanzane Tacchino alla piastra o pepite pollo/tacchino Patate arrosto	Piatto unico Carote in pinzimonio Spezzatino con riso	Pasta al pesto Spiedini di pesce o pesce gratin Verdura fresca

Tutti i giorni pane e frutta - La verdura fresca e la frutta fresca provengono da coltivazioni biologiche/a lotta integrata e vengono scelte nel rispetto della stagionalità e alternate nelle tipologie. Una volta nel mese la frutta fresca sarà sostituita con il gelato

Le Dietiste P. Govoni - D. Valeriani

<u>MENU' SI BASE (A) PER SC.PRIMARIE A TEMPO PIENO - APRILE</u>				
Bartolotti (Savarna) – Camerani -Pascoli (S.Alberto) con sec.Viali - Rodari (Mezzano) con sec.Valgimigli – Moretti (con trasporto per prim Gulminelli) - Campagnoni (S.P.Campiano) con sec.V.da Feltre				
	1 – 5 aprile	8 – 12 aprile	15 – 19 aprile	22 – 26 aprile
LUNEDI'	Pasta al pomodoro Spiedini/involtini Patate arrosto	Pasta al burro Polpettone di pollo al forno Verdura fresca di stagione	Pasta pomodoro e basilico Salsiccia/hamburger di salsiccia Insalata	Pasta al tonno Spiedini di pesce Verdura fresca di stagione
MARTEDI'	Pasta con sugo alla siciliana Arrosto di maiale O arista al latte Carote filanger	Pinzimonio Tagliatelle al ragù Verdura cotta Menù alternativo: Tagliatelle al pomodoro Prosciutto crudo Parma Pinzimonio	Risotto allo zafferano Arrosto di tacchino O tacchino alla piastra Verdure gratinate	Tortelli burro e salvia Caprese
MERCOLEDI'	Pasta all'olio/ erbe Tonno Insalata e fagioli	Pasta al pomodoro Crocchette di legumi e patate Carote filanger	Gnocchi di patata al pomodoro Formaggi Insalata radicchio e noci	Penne allo zafferano Frittata al forno Pinzimonio
GIOVEDI'	Verdura fresca Maccheroni pasticciati con legumi Verdura cotta Menù alternativo: pasta in passato di verdura Piadina romagnola e squacquerone Verdura fresca mista	Pasta al pesto Pesce gratinato Insalata rucola e mais	Pasta alle melanzane o al pomodoro Sformato Pinzimonio	Pasta alla pizzaiola Polpette al sugo con piselli (o polpette al forno con piselli al burro)
VENERDI'	Risotto Cotoletta di pesce/ o gratin Verdura fresca di stagione	Pastina in brodo vegetale Pizza margherita Verdura fresca di stagione	Pasta alle erbe Cotoletta di pesce al forno Verdura fresca di stagione	Pasta pomodoro e basilico Fusi di pollo arrosto Verdura fresca di stagione
Tutti i giorni pane e frutta - La verdura fresca e la frutta fresca provengono da coltivazioni biologiche/a lotta integrata e vengono scelte nel rispetto della stagionalità e alternate nelle tipologie .Una volta nel mese la frutta fresca sarà sostituita con il gelato Le Dietiste P. Govoni - D. Valeriani				

MENU' DI BASE (A) PER SC.PRIMARIE A TEMPO PIENO – APRILE - MAGGIO

**Bartolotti (Savarna) – Camerani -Pascoli (S.Alberto) con sec.Viali - Rodari (Mezzano) con sec.Valgimigli –
Moretti (con trasporto per prim Gulminelli) - Campagnoni (S.P.Campiano) con sec.V.da Feltre**

	29 aprile – 3 maggio	6 – 10 maggio	13 –17 maggio	20 – 24 maggio	27 – 31 maggio
LUNEDI'	Pasta all'ortolana Paillard Verdura fresca di stagione	Pasta al pesto Caprese	Pasta pomo e basilico Arrosto di maiale Verdura fresca di stagione	Pasta alle melanzane O con sugo siciliana Tacchino piastra Pomodori gratin	Risotto con verdure Prosciutto e melone Verdura fresca di stagione
MARTEDI'	Pasta rosè Cotoletta di tacchino al forno Patate al prezzemolo	Pasta pomo e basilico Prosciutto e melone Verdura fresca di stagione	Pasta /spagh. aglio olio Polpettone di pollo Pomodori gratin	Pasta in passato di verd Pizza margherita Verdura fresca di stagione	Pasta alle erbe Tonno Insalata legumi mais
MERCOLEDI'	Risotto con verdure Grana padano Verdura fresca di stagione	Piatto unico Verdura fresca Pasta pasticciata con legumi Verdura cotta Menù alternativo: Pasta all'olio o burro Crocchette di legumi Carote filanger	Pasta pasticciata Sformato (senza besciamella) Carote filanger	Pasta con pomodorini freschi Cotoletta di pesce al forno Pinzimonio	Pasta con sugo alla siciliana Caprese
GIOVEDI'	Pasta con pomodorini freschi Tonno Insalata legumi e mais	Risotto allo zafferano Bocconcini pollo alle erbe o pepite di pollo al mais Verdura fresca di stagione	Pasta al tonno Spiedini di pesce o pesce gratin Patate bollite	Tortelli burro e salvia Formaggi Verdura fresca di stagione	Penne allo zafferano Polpettone di pollo Verdura fresca di stagione
VENERDI'	Pasta con sugo alla siciliana Morbidelle di verdura Carote filanger	Pasta alle melanzane Pesce gratin Verdura fresca di stagione	Pasta pomo e capperi Formaggio squacquerone Pinzimonio	Piatto unico Spezzatino con riso Carote	Pasta pomo e basilico Crocchette di patata Carote filanger

Tutti i giorni pane e frutta - La verdura fresca e la frutta fresca provengono da coltivazioni biologiche/a lotta integrata e vengono scelte nel rispetto della stagionalità alternate nelle tipologie. Una volta nel mese la frutta fresca sarà sostituita con il gelato

Le dietiste P.Govoni – D.Valeriani

MENU' B: VARIAZIONI AL MENU' DI BASE PER SC.PRIMARIE CON PREVALENZA DI MODULI E SC.SECONDARIE DI 1^GRADO

SETTEMBRE

		17 – 21 sett.	24 –28 sett.
LUNEDI'			Pasta al pomodoro Parmigiano reggiano Pomodori e cetrioli
MARTEDI'			Spaghetti aglio e olio Cotoletta di pesce al forno Carote filanger
MERCOLEDI'		Pizza margherita Prosciutto cotto Pinzimonio estivo	Penne allo zafferano Morbidelle di verdura Insalata rucola e mais
GIOVEDI'		Pasta al burro Tacchino alla piastra Carote filanger	Pasta al pesto Arrosto di maiale Pomodori gratin
VENERDI'		Pasta al pomodoro Tonno Insalata rucola e mais	Pasta pomodoro e basilico Ricette d'amicizia: <i>"Pollo al forno con verdure e patate"</i> Oppure: pollo al limone al forno con contorno di verdure cotte miste

Tutti i giorni pane e frutta - La verdura fresca e la frutta fresca provengono da coltivazioni biologiche/a lotta integrata e vengono scelte nel rispetto della stagionalità e alternate nei tipi e negli abbinamenti tenendo conto dei diversi moduli scolastici
Una volta al mese a rotazione per i moduli scolastici la frutta sarà sostituita con il gelato

Le dietiste P.Govoni – D.Valeriani

<u>MENU' B: VARIAZIONI AL MENU' DI BASE PER SC.PRIMARIE CON PREVALENZA DI MODULI E SC.SECONDARIE DI 1^GRADO</u>				
<u>OTTOBRE</u>				
	1 – 5 ottobre	8 - 12 ottobre	15 – 19 ottobre	22 – 26 ottobre
LUNEDI'	Pasta al pomodoro Spiedini o involtini Insalata e radicchio	Pasta all'ortolana Caprese O mozzarelline con pomodori	Pasta in passato di verdura Pizza margherita Verdura fresca di stagione	Pasta al pomodoro Arrosto di maiale / paillard Spinaci
MARTEDI'	Tortelli burro e salvia Caciotta o asiago Pinzimonio estivo	Pasta in brodo Polpettone Purè	Pasta al pomodoro Formaggio squacquerone Carote filanger	Vellutata di ceci e farro o zuppa del Casale Speck IGP Verdura fresca di stagione
MERCOLEDI'	Pasta al tonno Crocchette di pesce Verdura fresca di stagione	Piatto unico Insalata e radicchio Tagliatelle al ragù Verdure gratinate Menù alternativo: Tagliatelle al ragù vegetale Bocconcini di pollo alle erbe o pepite di pollo al mais Insalata radicchio e noci	Risotto alla parmigiana Polpettine di pollo al sugo con piselli	Piatto unico: Carote Spezzatino con riso
GIOVEDI'	Pastina in brodo vegetale Pizza margherita Carote filanger	Pasta al pomodoro Sformato di verdure o morbidelle di verdura Pinzimonio	Piatto unico: Finocchi in pinzimonio Lasagne al forno Verdura cotta mista Menù alternativo: pasta pasticciata prosciutto crudo Parma Finocchi	Pasta alla pizzaiola Cotoletta di pesce Verdura fresca di stagione
VENERDI'	Risotto alle verdure Paillard Zucchine trifolate	Pasta/Spaghetti al pesto Pesce gratinato Fagiolini e carote	Pasta alle melanzane Scaloppine di tacchino o cotoletta di tacchino al forno Patate al prezzemolo	Pasta alle erbe Frittata al forno Insalata rucola e mais
<p>Tutti i giorni pane e frutta - La verdura fresca e la frutta fresca provengono da coltivazioni biologiche/a lotta integrata e vengono scelte nel rispetto della stagionalità e alternate nei tipi e negli abbinamenti tenendo conto dei diversi moduli scolastici</p> <p>Una volta al mese a rotazione per i moduli scolastici la frutta sarà sostituita con il gelato</p> <p style="text-align: right;">Le dietiste P.Govoni – D.Valeriani</p>				

MENU' B: VARIAZIONI AL MENU' DI BASE PER SC.PRIMARIE CON PREVALENZA DI MODULI E SC.SECONDARIE DI 1^GRADO

OTTOBRE-NOVEMBRE

	29 ott. – 2 novembre	5 – 9 novembre	12 – 16 novembre	19 – 23 novembre
LUNEDI'	Pasta al burro Tacchino alla piastra Radicchio e pinoli	Spaghetti aglio e olio Cotoletta di pesce al forno o pesce alla marinara Verdura fresca di stagione	Pasta al pomodoro Squacquerone Pinzimonio invernale	Piatto unico: Passatelli in brodo Patate arrosto Gelato
MARTEDI'	Pasta con sugo alla siciliana Fusi di pollo al forno Verdura fresca di stagione	Risotto con zucca/ verdure Polpette al sugo con piselli	Pasta alle erbe Pesce gratinato o spiedini di gamberi Verdura fresca di stagione	Farfalle speck e piselli Bis di formaggi Pinzimonio invernale
MERCOLEDI'	Pasta in brodo Polpettone Patate arrosto	Gnocchi di patate al pomodoro Petto di pollo al limone Fagiolini e/o cavolfiore gratin	Pasta al burro Crocchette di patata o di patate e legumi Carote filanger	Pasta aglio e olio Paillard Radicchio e noci
GIOVEDI'	Pasta in passato di verdura Pizza margherita Carote filanger	Pasta pasticciata Sformato di verdura (senza besciamella) o morbidelle di verdura Verdura fresca di stagione	Crema di carote con crostini Salsiccia al forno o hamburger di salsiccia Verdura fresca di stagione	Pasta alla pizzaiola Involtini con tacchino o spiedini Zucchine trifolate
VENERDI'	Pasta al tonno Caciotta o asiago Pinzimonio invernale	Piatto unico: Radicchio e verza Cappelletti al ragù Verdura cotta mista Menù alternativo: garganelli al pomodoro prosciutto cotto verdura fresca di stagione	Risotto rosa o allo zafferano Ricette d'amicizia: "Pollo al forno con verdure e patate" oppure: pollo al limone al forno verdure cotte miste	Pasta in passato di verdura Pizza margherita Verdura fresca di stagione

**Tutti i giorni pane e frutta - La verdura fresca e la frutta fresca provengono da coltivazioni biologiche/a lotta integrata e vengono scelte nel rispetto della stagionalità e alternate nei tipi e negli abbinamenti tenendo conto dei diversi moduli scolastici
Una volta al mese a rotazione per i moduli scolastici la frutta sarà sostituita con il gelato**

Le dietiste P.Govoni – D.Valeriani

<u>MENU' B: VARIAZIONI AL MENU' DI BASE PER SC.PRIMARIE CON PREVALENZA DI MODULI E SC.SECONDARIE DI 1^GRADO</u>			
<u>NOVEMBRE - DICEMBRE</u>			
	26 – 30 novembre	3 – 7 dicembre	10 – 14 dicembre
LUNEDI'	Vellutata di patate o di patate e fagioli cannellini con crostini Grana Padano Verdura fresca di stagione	Pasta al burro Polpettone al forno Spinaci o cavolfiore gratin	Piatto unico Carote Spezzatino con riso
MARTEDI'	Pasta al pomodoro Sformato di verdura Carote filanger	Penne allo zafferano Arrosto di maiale Verdura fresca di stagione	Pasta alle erbe Pesce gratinato o alla marinara Fagiolini e patate
MERCOLEDI'	Risotto alla parmigiana o alla zucca Pollo al la piastra/ fusi di pollo al forno Fagiolini	Pasta in passato di verdura Pizza margherita Carote filanger	Pasta al pomodoro o sugo alla siciliana Paillard Insalata rucola e mais
GIOVEDI'	Piatto unico Verdura fresca di stagione Garganelli pasticciati al ragù Verdure gratinate Menù alternativo: pasta pasticciata speck IGP – verdura fresca di stagione	Pasta al tonno Crocchette di pesce Verdura fresca di stagione	Pasta e fagioli Frittata al forno Verdura fresca di stagione
VENERDI'	Pasta alla pizzaiola Pesce gratinato Patate bollite Oppure: seppia con piselli	Gnocchi al pomodoro Prosciutto cotto Verdura fresca di stagione	Pasta al tonno Formaggi Pinzimonio invernale
<p>Tutti i giorni pane e frutta - La verdura fresca e la frutta fresca provengono da coltivazioni biologiche/a lotta integrata e vengono scelte nel rispetto della stagionalità e alternate nei tipi e negli abbinamenti tenendo conto dei diversi moduli scolastici</p> <p>Una volta al mese a rotazione per i moduli scolastici la frutta sarà sostituita con il gelato</p> <p>La settimana dal 17 al 21 libera per predisposizione dei menù di Natale : MENU TIPICO ROMAGNOLO Cappelletti in brodo - Arrosto – verdura mista - pandoro</p> <p style="text-align: right;">Le dietiste P.Govoni – D.Valeriani</p>			

<u>MENU' B: VARIAZIONI AL MENU' DI BASE PER SC.PRIMARIE CON PREVALENZA DI MODULI E SC.SECONDARIE DI 1^GRADO</u> <u>GENNAIO</u>				
		7 – 11 gennaio	14 – 18 gennaio	20 - 25 gennaio
LUNEDI'		Pasta al burro Prosciutto crudo Parma o cotto Verdura fresca di stagione	Pasta all'ortolana Spiedini/involtini Cavolfiore gratin	Tortelli burro e salvia Pollo alla piastra o bocconcini di pollo alle erbe Verdura fresca di stagione
MARTEDI'		Garganelli pasticciati Sformato di verdura (senza besciamella) Carote	Pasta in brodo Polpettone Patate al forno	Crema di carote con crostini Piadina romagnola e squacquerone verdura fresca
MERCOLEDI'		Piatto Unico Passatelli Patate arrosto Gelato	Pasta con pomodoro e capperi Formaggi Verdura fresca di stagione	Pasta rosè Frittata al forno o sformato Verdura fresca di stagione
GIOVEDI'		Pasta in brodo vegetale Pizza margherita Insalata rucola mais	Risotto con zucca o zucchine Cotoletta di tacchino al forno Verdura fresca di stagione	Pasta alla pizzaiola Crocchette di pesce Verdura cotta
VENERDI'		Penne allo zafferano Paillard Verdura fresca di stagione	Pasta alle erbe Pesce gratinato Pinzimonio invernale	Pasta al pomodoro Salsiccia al forno o hamburger di salsiccia Verdura fresca di stagione
<p>Tutti i giorni pane e frutta - La verdura fresca e la frutta fresca provengono da coltivazioni biologiche/a lotta integrata e vengono scelte nel rispetto della stagionalità e alternate nei tipi e negli abbinamenti tenendo conto dei diversi moduli scolastici Una volta al mese a rotazione per i moduli scolastici la frutta sarà sostituita con il gelato</p> <p style="text-align: right;">Le dietiste P.Govoni – D.Valeriani</p>				

MENU' B: VARIAZIONI AL MENU' DI BASE PER SC.PRIMARIE CON PREVALENZA DI MODULI E SC.SECONDARIE DI 1^GRADO

GENNAIO - FEBBRAIO

	28 gennaio - 1 febbraio	4 - 8 febbraio	11 - 15 febbraio	18 - 22 febbraio
LUNEDI'	Pasta al tonno o con sugo alla siciliana Formaggi Pinzimonio invernale	Piatto unico Carote filanger Cappelletti al ragù Verdura cotta/gratin Menù alternativo: pasta al pomodoro prosciutto cotto/speck IGP Carote filanger	Pasta al burro Ricette d'amicizia: "pollo al forno con verdure" oppure: pollo al limone al forno verdure cotte miste	Risotto Sformato di verdura O morbidelle di verdura Carote
MARTEDI'	Tagliatelle al pomodoro Paillard Verdura cotta mista al forno	Pasta all'olio Cotoletta di pesce al forno o pesce alla marinara Verdura fresca di stagione	Penne allo zafferano Arrosto di maiale Carote filanger	Gnocchi di patata al pomo Prosciutto crudo Parma Verdura fresca di stagione
MERCOLEDI'	Pasta aglio e olio Pesce gratin o spiedini di gamberi Verdura fresca di stagione	Risotto Scaloppine di tacchino o pepite di pollo/tacchino Verdura cotta mista al forno	Pasta al pomodoro Formaggio squacquerone Pinzimonio invernale	Pasta al pomodoro/ortolana Salsiccia al forno o hamburger di salsiccia Verdura fresca di stagione
GIOVEDI'	Piatto unico Carote Spezzatino con riso	Passato di verdura con crostini Pizza margherita Verdura fresca di stagione	Piatto unico. Passatelli in brodo Patate arrosto Gelato	Pasta alle erbe Polpettone al forno Verdura cotta
VENERDI'	Pasta e fagioli Crocchette di patata Verdura fresca di stagione	Pasta in brodo Polpettone Patate arrosto o purè	Pasta alla pizzaiola Pesce gratinato Insalata rucola e mais	Tortelli burro e salvia Formaggio Verdura fresca di stagione

Tutti i giorni pane e frutta - La verdura fresca e la frutta fresca provengono da coltivazioni biologiche/a lotta integrata e vengono scelte nel rispetto della stagionalità e alternate nei tipi e negli abbinamenti tenendo conto dei diversi moduli scolastici
Una volta al mese a rotazione per i moduli scolastici la frutta sarà sostituita con il gelato

Le Dietiste P. Govoni - D. Valeriani

MENU' B: VARIAZIONI AL MENU' DI BASE PER SC.PRIMARIE CON PREVALENZA DI MODULI E SC.SECONDARIE DI 1^GRADO					
FEBBRAIO - MARZO					
	25 febr.- 1 marzo	4 - 8 marzo	11 - 15 marzo Settimana pasta bio LIBERA TERRA	18 - 22 marzo	25 – 29 marzo
LUNEDI'	Pasta alla pizzaiola Cotoletta di pesce al forno o spiedini di gamberi Verdura fresca di stagione	Pasta pasticciata Prosciutto crudo Parma Pinzimonio	Fusilli al pesto Arrosto di maiale Verdura cotta mista	Pasta in passato di verdura Pizza margherita Verdura fresca di stagione	Penne allo zafferano Crocchette di patata Insalata,rucola,noci o pinoli
MARTEDI'	Piatto Unico Pinzimonio Garganelli al ragù Verdura cotta o gratin Menù alternativo: garganelli al pomodoro paillard - pinzimonio	Pasta erbe/aglio olio Pesce gratin o pesce alla marinara Verdura fresca di stagione	Caserecce pasticciate Sformato di verdure (senza besciamella) o morbidelle di verdura Verdura fresca di stagione	Pasta pomo basilico Salsiccia al forno o hamburger di salsiccia Insalata	Gnocchi al pomodoro Prosciutto cotto o speck IGP Finocchi in pinzimonio
MERCOLEDI'	Crema carote e crostini Crocchette di ricotta Verdura fresca di stagione	Riso/Penne zafferano Cotoletta tacchino al forno Insalata/radicchio noci	Penne al pomodoro Spiedini di pesce Verdura fresca di stagione	Pasta in brodo Polpettone Patate arrosto	Tortelli burro salvia Formaggi Verdura fresca di stagione
GIOVEDI'	Risotto con zucca o al burro Fusi di pollo arrosto Verdura fresca di stagione	Pasta al pomodoro Polpette al forno Piselli al burro	Anelletti con melanzane Tacchino alla piastra Patate arrosto	Pasta al burro/olio Cotoletta di pesce al forno o pesce al pomodoro con capperi e olive Verdura cotta mista	Pasta con sugo alla siciliana Scaloppine o pepite di pollo Carote filanger
VENERDI'	Pasta al pomodoro Bocconcini di carni miste alle erbe Spinaci	Pasta in passato di verdura Pizza margherita Carote	Spaghetti pizzaiola Formaggio squacquerone Verdura fresca di stagione	Piatto unico Spezzatino con riso Carote filanger	Pasta al pesto Spiedini di pesce Insalata
<p>Tutti i giorni pane e frutta - La verdura fresca e la frutta fresca provengono da coltivazioni biologiche/a lotta integrata e vengono scelte nel rispetto della stagionalità e alternate nei tipi e negli abbinamenti tenendo conto dei diversi moduli scolastici</p> <p>Una volta al mese a rotazione per i moduli scolastici la frutta sarà sostituita con il gelato</p> <p style="text-align: right;">Le Dietiste P. Govoni - D. Valeriani</p>					

MENU' B: VARIAZIONI AL MENU' DI BASE PER SC.PRIMARIE CON PREVALENZA DI MODULI E SC.SECONDARIE DI 1^GRADO

APRILE

	1– 5 aprile	8 – 12 aprile	15 – 19 aprile	22 – 26 aprile
LUNEDI'	Pasta al pomodoro Cotoletta di tacchino al forno Patate arrosto	Pasta al pesto Carne alla piastra Verdura fresca di stagione	Gnocchi pomo e basilico Salsiccia o hamburger di salsiccia al forno - Insalata	Tortelli burro salvia Formaggi Pomodori,rucola
MARTEDI'	Pasta in brodo vegetale Pizza margherita Carote filanger	Pasta rosè Caprese	Risotto Involtini di tacchino o tacchino alla piastra Verdura fresca di stagione	Pasta al pomodoro Spiedini di pesce o pesce alla marinara Insalata
MERCOLEDI'	Pasta all'ortolana Arrosto di maiale Verdura fresca di stagione	Piatto unico Carote filanger Cappelletti al ragù Verdura gratin Menù alternativo: garganelli al pomodoro prosciutto cotto/speck IGP verdure gratin	Pasta al tonno Cotoletta di pesce al forno Carote filanger	Pasta all'ortolana Polpette al sugo con piselli (o polpette al forno con piselli al burro)
GIOVEDI'	Piatto unico Pinzimonio Risotto al pesce Verdura cotta Menù alternativo: Risotto con verdure o parmigiana Tonno-Insalata fagioli o ceci	Pasta aglio olio Pesce gratin Insalata,rucola,mais	Pasta alle melanzane o pasta al pomodoro Sformato Pinzimonio	Pastina in brodo vegetale Pizza margherita Carote filanger
VENERDI'	Pasta al burro Sformato o frittata al forno Pomodori e insalata	Pasta alla pizzaiola Polpettone di pollo Patate al forno	Pasta aglio e olio Bocconcini di carni miste alle erbe /pepite di pollo al mais Patate bollite	Pasta al pomo fresco erbe arom. Prosciutto crudo Parma Pinzimonio

Tutti i giorni pane e frutta - La verdura fresca e la frutta fresca provengono da coltivazioni biologiche/a lotta integrata e vengono scelte nel rispetto della stagionalità e alternate nei tipi e negli abbinamenti tenendo conto dei diversi moduli scolastici
Una volta al mese a rotazione per i moduli scolastici la frutta sarà sostituita con il gelato

Le Dietiste P. Govoni - D. Valeriani

MENU' B: VARIAZIONI AL MENU' DI BASE PER SC.PRIMARIE CON PREVALENZA DI MODULI E SC.SECONDARIE DI 1^GRADO

APRILE - MAGGIO

	29 aprile – 3 maggio	6 – 10 maggio	13 –17 maggio	20 – 24 maggio	27 – 31 maggio
LUNEDI'	Pasta alle erbe Arrosto di maiale Verdura fresca di stagione	Pasta alle melanzane Caprese	Pasta pomo e basilico Tacchino alla piastra Verdura fresca di stag.	Riso al pomo/zafferano Bocconcini di carni miste alle erbe aromatiche Pomodori gratin	Pasta con sugo alla siciliana Prosciutto e melone Verdura fresca di stag.
MARTEDI	Penne allo zafferano Grana padano Pomodori gratin	Pasta pomo e basilico Prosciutto e melone Verdura fresca di stagione	Piatto Unico Verdura fresca Cappelletti al ragù Verdure gratin	Pasta in brodo vegetale Pizza margherita Carote filanger	Pasta alle erbe Tonno Fagioli insalata e mais
MERCOLEDI'	Risotto Fusi di pollo arrosto Fagiolini	Pasta pasticciata Paillard Pomodori gratin	Pasta al pesto e pomodorini Sformato/ morbidelle Carote filanger	Piatto unico Pinzimonio Pasta/Risotto al pesce Verdura cotta Menù alternativo: Pasta all'ortolana Cotoletta di pesce pinzimonio	Pasta con melanzane o alla pizzaiola Caprese
GIOVEDI'	Pasta con pomodoro fresco e erbe aromatiche Tonno Insalata legumi e mais	Risotto con verdure Polpettone di pollo Verdura fresca di stag.	Pasta aglio e olio Spiedini di pesce o pesce gratin Patate bollite	Tortelli burro e salvia Formaggi Verdura fresca di stag.	Pasta pomo e basilico Scaloppine Patate arrosto
VENERDI'	Pasta con sugo alla siciliana Crocchette di patata Carote filanger	Pasta al burro o olio Pesce gratin Verdura fresca di stag.	Pasta pomo e capperi Formaggio squacquerone Pinzimonio	Pasta rosè Polpette al sugo e piselli (o polpette al forno e piselli al burro)	Penne allo zafferano Arrosto di maiale Carote filanger

**Tutti i giorni pane e frutta - La verdura fresca e la frutta fresca provengono da coltivazioni biologiche/a lotta integrata e vengono scelte nel rispetto della stagionalità e alternate nei tipi e negli abbinamenti tenendo conto dei diversi moduli scolastici
Una volta al mese a rotazione per i moduli scolastici la frutta sarà sostituita con il gelato**

Le Dietiste P. Govoni - D. Valeriani