

MENU ESTIVO (1/04 - 31/10) SCUOLA DELL'INFANZIA/ADULTI

| | I | II | III | IV | V | VI | VII | VIII | IX | |
|---|----------------------------|---|--|--|--|---|--|--|--|--|
| L U N E D I | P r a n z o | 137 - Riso alla parmigiana | 119 - Pasta (gnocchetti sardi)al pomodoro e basilico | 117 - Pasta (pennette rigate) alpesto delicato | 108 - Pasta (ditalini rigati) e piselli | 136 - Ravioli ricotta e spinaciBurro e salvia | 133 - Pasta (pennette rigate)rosa | 121 B - Pasta (fusilli) tonno e zucchine (ortaggi alla julienne) | 108 - Pasta (ditalini rigati) e piselli | 145 - Risotto con zucchine(ortaggi alla julienne) |
| | | 206 - Bocconcini di tacchino allimone* (*se richiesto) | 220 - Frittata | 204 - Bocconcini di maialepanati | 249 - Tortino di patate | 211 - Fesa di tacchino altegame | 233- Petto di pollo panato | 240 - Scaloppina di bovino | 214 - Formaggio Asiago | 233 - Petto di pollo panato |
| | | 328 - Spinaci all'olio | 334 - Zucchine trifolate | 311 - Fagiolini all'olio | | 333 - Zucchine gratinate | 304 - Carote al tegame | 311 - Fagiolini all'olio | 327 - Spinaci al burro eparmigiano | 316 - Insalata di pomodori |
| | | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane |
| | | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 405 - Gelato | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta |
| M A R T E D I | P r a n z o | 119 - Pasta (mezze farfalle) alpomodoro e basilico | 126 - Pasta (pennette rigate) all'olio e parmigiano | 110 - Crema di verdure conpasta (ditalini rigati) | 115 - Pasta (mezzi fusilli) alburro e parmigiano | 118 B- Pasta (pennette rigate) al pomodorino (conserva) | 140 - Risotto allo zafferano | 110 - Crema di verdure conpasta (ditalini rigati) | 106 - Farro pomodorini e fagioli cannellini | 121 - Pasta (sedanini) al sugo di spigola |
| | | 245 - Nasello con farina e limone* (*se richiesto) | 247 - Tortino di patate e piselli | 217 - Montasio | 248 - Limanda panata al forno | 250 - Uova strapazzate | 225 - Hamburger di bovino | 228 - Merluzzo al forno,olio ,prezzemolo e limone* (*se richiesto) | 203 - Arrosto di tacchino | 237 B - Prosciutto cotto |
| | | 306 - Carote glassate | | 321 - Patate al tegame | 319 - Insalata verde | 307 - Carote stufate | 302 - Bieta all'olio | 334 - Zucchine trifolate | 320 - Patate al forno | 328 - Spinaci all'olio |
| | | 402 - Pane | 402 - Pane | 403 - Pane integrale | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane |
| | | 404 - Frutta | 405 - Gelato | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 405 - Gelato |
| M E R C O L E D I | P r a n z o | 102 - Crema di ceci con pasta(ditalini rigati) e pancetta (dolce) | 135 B- Ravioli di carne al pomodoro | 142 - Risotto con piselli | 118 B- Pasta (sedanini) al pomodorino (conserva) | 117 - Pasta (gemelli)al pesto delicato | 109 - Crema di verdure e legumi con pasta (ditalini rigati) | 137 - Riso alla parmigiana | 130 - Pasta (farfalle)con zucchine (ortaggi alla julienne) | 113 - Lasagna Rossa |
| | | 250 - Uova strapazzate | 231 - Mozzarella di bufala | 232 - Petto di pollo al limone* (*se richiesto) | 223 - Frittata con zucchine | 229 - Nasello alla pizzaola | 219 - Robiola | 224 - Fusso di pollo arrosto | 248 - Limanda panata al forno | |
| | | 330 - Tortino di zucchine (ortaggi alla julienne) | 316 - Insalata di pomodori | 324 - Purea di carote | 223 - Frittata con zucchine | 302 - Bieta all'olio | 316 - Insalata di pomodori | 321 - Patate al tegame | 311 - Fagiolini all'olio | 307 - Carote stufate |
| | | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane | 403 - Pane integrale | 402 - Pane | 402 - Pane |
| | | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 405 - Gelato | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta |
| G I O V E D I | P r a n z o | 127 - Pasta (sedanini) all'ortolana (ortaggi alla julienne) | 132 - Pasta integrale (pennette rigate) con zucchine (ortaggi alla julienne) | 131 B- Pasta (pennette rigate) fredda (tonno, pomodorini freschi, fior di latte) | 117 - Pasta (gnocchetti sardi)al pesto delicato | 139 - Risotto al ragù di carne | 103 - Pasta (gnocchetti sardi) e fagioli (cannellini) | 102 -Crema di ceci con pasta(ditalini rigati) e pancetta (dolce) | 119 - Pasta (mezzi fusilli) alpomodoro e basilico | 115 - Pasta (mezzi rigatori) al burro e parmigiano |
| | | 214 - Formaggio Asiago | 213 - Filetti di platessa panati | 203 - Arrosto di tacchino | 224 - Fusso di pollo arrosto | 231 - Mozzarella di bufala | 205 -Bocconcini di tacchino | 237 B - Prosciutto cotto | 236 - Polpettone di bovino | 227 - Merluzzo gratinato con pomodorini |
| | | 319 - Insalata verde | 307 - Carote stufate | 302 - Bieta all'olio | 304 - Carote al tegame | 320 - Patate al forno | 311 - Fagiolini all'olio | 316 - Insalata di pomodori | 334 - Zucchine trifolate | 322 - Patate all'olio |
| | | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane | 403 - Pane integrale | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane |
| | | 405 - Gelato | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 405 - Gelato | 404 - Frutta | 404 - Frutta |
| V E N E R D I | P r a n z o | 120 - Pasta (mezzi fusilli) alragù di carne | 140 - Risotto allo zafferano | 126 - Pasta (pennette rigate)all'olio e parmigiano | 106 - Farro pomodorini e fagioli (cannellini) | 127 - Pasta (sedanini) all'ortolana (ortaggi alla julienne) | 130 - Pasta (pennette rigate)con zucchine(ortaggi alla julienne) | 134 - Pizza margherita | 133 - Pasta (pennette rigate) rosa | 103 - Pasta (ditalini rigati) e fagioli (cannellini) |
| | | 249 - Tortino di patate | 225 - Hamburger di bovino | 230 - Spigola gratinata al forno | 219 B- Formaggio Stracchino | 202 - Arrosto di maiale | 212 - Filetti di platessa gratinati | 218 B - Formaggio Quick (prealpi) | 250 - Uova strapazzate | 238 - Ricotta di pecora |
| | | 402 - Pane | 302 - Bieta all'olio | 334 - Zucchine trifolate | 311 - Fagiolini all' olio | 327 - Spinaci al burro eparmigiano | 322 - Patate all'olio | 302 - Bieta all'olio | 319 - Insalata verde | 333 - Zucchine gratinate |
| | | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane |
| | | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 405 - Gelato | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 405 - Gelato | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta |

Servire la ricetta tradizionale corrispondente al codice indicato. Nota: la carne e gli affettati devono essere tagliati in piccolissimi pezzi; gli ortaggi cotti e crudi devono essere sminuzzati oppure ove indicato tagliati alla julienne. Inoltre il preparato "Brodo vegetale 401" come indicato nel ricettario dell' all.2, deve essere aggiunto come ingrediente alle pietanze n° 108-114-123-127-129-130-136-139-140-141-142-143-144-145-201-202-203-205-206-244-304-306-307-312-323-326-331 e comunque a tutti i primi , secondi e contorni che lo prevedono

MENU ESTIVO (1/04 - 31/10) SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI I° GRADO/ADULTI

| | I | II | III | IV | V | VI | VII | VIII | IX | |
|--|----------------------------|--|--|--|--|---|--|--|--|--|
| LUN EDI | P r a n z o | 137 - Riso alla parmigiana | 122 - Pasta (spaghetti) al tonno | 117 - Pasta (pennette rigate) al pesto delicato | 108 - Pasta (ditalini rigati) e piselli | 136 - Ravioli ricotta e spinaciburro e salvia | 133 - Pasta (pennette rigate)rosa | 121 B - Pasta (fusilli) tonno e zucchine (ortaggi alla julienne) | 108 - Pasta (ditalini rigati) e piselli | 145 - Risotto con zucchine(ortaggi alla julienne) |
| | | 206 - Bocconcini di tacchino allimone* (*se richiesto) 314 - Fiori di zucca alla romana 403 - Pane integrale 404 - Frutta | 220 - Frittata 334 - Zucchine trifolate 402 - Pane 404 - Frutta | 204 - Bocconcini di maialepanati 311 - Fagiolini all'olio 402 - Pane 404 - Frutta | 249 - Tortino di patate 402 - Pane 405 - Gelato | 211 - Fesa di tacchino al tegame 333 - Zucchine gratinate 402 - Pane 404 - Frutta | 233 - Petto di pollo panato 304 - Carote al tegame 402 - Pane 404 - Frutta | 240 - Scaloppina di bovino 311 - Fagiolini all'olio 402 - Pane 404 - Frutta | 214 - Formaggio Asiago 327 - Spinaci al burro eparmigiano 402 - Pane 404 - Frutta | 233 - Petto di pollo panato 316 - Insalata di pomodori 402 - Pane 404 - Frutta |
| M A R T E D I | P r a n z o | 119 - Pasta (farfalle) al pomodoro e basilico | 126 - Pasta (pennette rigate) all'olio e parmigiano | 110 - Crema di verdure conpasta (ditalini rigati) | 115 - Pasta (fusilli) al burro e parmigiano | 118 B- Pasta (pennette rigate) al pomodoro (conserva) | 140 - Risotto allo zafferano | 110 - Crema di verdure (ditalini rigati) | 106 - Farro pomodorini e fagioli cannellini | 121 - Pasta (sedanini) al sugodi spigola |
| | | 245 - Nasello con farina e limone* (*se richiesto) 306 - Carote glassate 402 - Pane 404 - Frutta | 247 - Tortino di patate e piselli 402 - Pane 405 - Gelato | 217 - Montasio 321 - Patate al tegame 403 - Pane integrale 404 - Frutta | 248 - Limanda panata al forno 319 - Insalata verde 402 - Pane 404 - Frutta | 250 - Uova strapazzate 307 - Carote stufate 402 - Pane 404 - Frutta | 225 - Hamburger di bovino 302 - Bieta all'olio 402 - Pane 404 - Frutta | 228 - Merluzzo al forno,olio ,prezzemolo e limone* (*se richiesto) 334 - Zucchine trifolate 402 - Pane 404 - Frutta | 203 - Arrosto di tacchino 320 - Patate al forno 402 - Pane 405 - Gelato | 237 B - Prosciutto cotto 328 - Spinaci all'olio 402 - Pane 404 - Frutta |
| M E R C O L E D I | P r a n z o | 102 -Crema di ceci con pasta(ditalini rigati) e pancetta (dolce) | 135 B- Ravioli di carne al pomodoro | 142 - Risotto con piselli | 118 B- Pasta (sedanini) al pomodoro (conserva) | 117 - Pasta (gemelli)al pesto delicato | 109 - Crema di verdure e legumi con pasta (ditalini rigati) | 137 - Riso alla parmigiana | 130 - Pasta (farfalle)con zucchine (ortaggi alla julienne) | 113 - Lasagna Rossa |
| | | 250 - Uova strapazzate 330 - Tortino di zucchine (ortaggi alla julienne) 402 - Pane 404 - Frutta | 231 - Mozzarella di bufala 316 - Insalata di pomodori 402 - Pane 404 - Frutta | 232 - Petto di pollo al limone* (*se richiesto) 324 - Purea di carote 402 - Pane 404 - Frutta | 220 - Frittata 323 - Piselli al tegame 402 - Pane 404 - Frutta | 246 - Tonno all'olio di oliva 302 - Bieta all'olio 402 - Pane 405 - Gelato | 219 - Robiola 316 - Insalata di pomodori 402 - Pane 404 - Frutta | 207 - Coscio di pollo arrosto 321 - Patate al tegame 403 - Pane integrale 404 - Frutta | 248 - Limanda panata al forno 311 - Fagiolini all'olio 402 - Pane 404 - Frutta | 307 - Carote stufate 402 - Pane 405 - Gelato |
| G I O V E D I | P r a n z o | 127 - Pasta (sedanini) all'ortolana (ortaggi alla julienne) | 132 - Pasta integrale (pennette rigate) con zucchine (ortaggi alla julienne) | 131 B- Pasta (pennette rigate) fredda (tonno, pomodorini freschi, for di latte) | 117 - Pasta (gnocchetti sardi)al pesto delicato | 139 - Risotto al ragù di carne | 103 - Pasta (gnocchetti sardi) e fagioli (cannellini) | 102 -Crema di ceci con pasta (ditalini rigati) e pancetta (dolce) | 119 - Pasta (fusilli) al pomodoro e basilico | 115 - Pasta (mezzi rigatoni) al burro e parmigiano |
| | | 214 - Formaggio Asiago 317 - Insalata mista 402 - Pane 405 - Gelato | 213 - Filetti di platessa panati 307 - Carote stufate 402 - Pane 404 - Frutta | 203 - Arrosto di tacchino 302 - Bieta all'olio 402 - Pane 404 - Frutta | 207 - Coscio di pollo arrosto 304 - Carote al tegame 402 - Pane 404 - Frutta | 231 - Mozzarella di bufala 320 - Patate al forno 403 - Pane integrale 404 - Frutta | 205 -Bocconcini di tacchino 311 - Fagiolini all'olio 402 - Pane 404 - Frutta | 237 B - Prosciutto coto 316 - Insalata di pomodori 402 - Pane 405 - Gelato | 236 - Polpettone di bovino 334 - Zucchine trifolate 402 - Pane 404 - Frutta | 227 - Merluzzo gratinato con pomodorini 322 - Patate all'olio 402 - Pane 404 - Frutta |
| V E N E R D I | P r a n z o | 120 - Pasta (tagliatelle) al ragùdi carne | 140 - Risotto allo zafferano | 126 - Pasta (Pennette rigate) all'olioe parmigiano | 106 - Farro pomodorini e fagioli (cannellini) | 127 - Pasta (sedanini) all'ortolana (ortaggi alla julienne) | 130 - Pasta (pennette rigate)con zucchine (ortaggi alla julienne) | 134 - Pizza margherita | 133 -Pasta (pennette rigate) rosa | 103 - Pasta (ditalini rigati) e fagioli (cannellini) |
| | | 249 - Tortino di patate 402 - Pane 404 - Frutta | 225 - Hamburger di bovino 302 - Bieta all'olio 402 - Pane 404 - Frutta | 230 -Spigola gratinata al forno 334 - Zucchine trifolate 402 - Pane 405 - Gelato | 219 B- Formaggio Stracchino 311 - Fagiolini all' olio 402 - Pane 404 - Frutta | 202 - Arrosto di maiale 327 - Spinaci al burro eparmigiano 402 - Pane 404 - Frutta | 212 - Filetti di platessa gratinati 322 - Patate all'olio 402 - Pane 405 - Gelato | 218 B - Formaggio Quick (prealpi) 302 - Bieta all'olio 402 - Pane 404 - Frutta | 246 - Tonno all'olio di oliva 316 - Insalata di pomodori 402 - Pane 404 - Frutta | 238 - Ricotta di pecora 333 - Zucchine gratinate 402 - Pane 404 - Frutta |

Servire la ricetta tradizionale corrispondente al codice indicato. Nota: la carne e gli affettati devono essere tagliati in piccolissimi pezzi; gli ortaggi cotti e crudi devono essere sminuzzati oppure ove indicato tagliati alla julienne. Inoltre il preparato "Brodo vegetale 401" come indicato nel ricettario dell' all.2, deve essere aggiunto come ingrediente alle piante n° 108-114-123-127-129-130-138-139-140-141-142-143-144-145-201-202-203-205-206-244-304-306-307-312-323-326-331 e comunque a tutti i primi , secondi e contorni che lo prevedono

MENU INVERNALE (01/11- 31/03) SCUOLA DELL'INFANZIA/ADULTI

| | | I | II | III | IV | V | VI | VII | VIII | IX | |
|---|----------------------------|---|---|--|---|---|--|---|---|--|---------------------|
| L U N E D I | P r a n z o | 118 - Pasta (lumachine) alpomodoro | 113 - Lasagna Rossa | 143 - Risotto con indivia | 107- Pasta (ditalini rigati) e lenticchie | 108 - Pasta (ditalini rigati) e piselli | 135 - Polenta al ragù di carne | 118 - Pasta (mezze farfalle) alpomodoro | 134 - Pizza margherita | 137 - Riso alla parmigiana | |
| | | 250 - Uova strapazzate | | 244 - Straccetti di pollocremolati | 205 - Boccconcini di tacchino | 216 B - Formaggio Galbanone | | 204 - Boccconcini di maiale panato | 238 - Ricotta di pecora | 210 - Fesa di tacchino al limone* (*se richiesto) | |
| | | 328 - Spinaci all'olio | 332 - Zucca gratinata | 320 - Patate al forno | 307 - Carote stufate | 313 - Finocchi gratinati | | 319 - Insalata verde | 303 - Broccoli romaneschi all'olio | 329 - Sformatino di zucca gratinata | |
| | | 402 - Pane | 402 - Pane | 403 - Pane integrale | 402 - Pane | 402 - Pane | | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane | |
| | | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta | | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta | |
| M A R T E D I | P r a n z o | 129 - Pasta (ditali rigati) con zucca | 142 - Risotto con piselli | 135 B- Ravioli di carne al pomodoro | 146 - Tortellini al burro eparmigiano | 118 - Pasta (mezze pennerigate) al pomodoro | 121 - Pasta (sedanini) al sugo di spigola | 113-Lasagna Rossa | 115 - Pasta (gnocchetti sardi)al burro e parmigiano | 116 - Pasta (pennette rigate) alpesto | |
| | | 237 - Polpettone goloso di bovino | 241 - Platessa panata al forno | 220- Frittata | 201 - Arrosto di bovino | 233 - Petto di pollo panato | 237 B - Prosciutto cotto | | 221 - Frittata con patate (ortaggi alla julienne) | 229 - Nasello alla pizzaiola | |
| | | 322 - Patate all' olio | 325 - Purea di patate | 319 - Insalata verde | 311 - Fagiolini all'olio | 328 -Spinaci all'olio | 332 - Zucca gratinata | | 333- Zucchine gratinate | 302 - Bieta all' olio | 319- Insalata verde |
| | | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane | | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane | |
| | | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta | | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta | |
| M E R C O L E D I | P r a n z o | 140 - Risotto allo zafferano | 125 - Pasta (pennette rigate) alla pizzaiola | 103 - Pasta (ditalini rigati) e fagioli (cannellini) | 132 B- Pasta panna,prosciutto cotto e piselli | 131 - Pasta (ditalini rigati) e patate | 126 - Pasta (lumachine) all'olioe parmigiano | 137 - Risotto alla parmigiana | 108 - Pasta (ditalini rigati) e piselli | 120 - Pasta (gemelli) al ragù di carne | |
| | | 214 - Formaggio Asiago | 203 - Arrosto di tacchino | 231 - Mozzarella di Bufala | 248 - Limanda panata al forno | 201 - Arrosto di bovino | 244 - Straccetti di pollo cremolati | 213 - Filetti di platessa panati | 224 - Fuso di pollo arrosto | 249 - Tortino di patate | |
| | | 319 - Insalata verde | 327 - Spinaci al burro eparmigiano | 302 - Bieta all'olio | 303 - Broccoli romaneschi all'olio | 308 - Cavolfiori all'olio | 320- Patate al forno | 311 - Fagiolini all'olio | 333- Zucchine gratinate | | |
| | | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane | | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane | |
| | | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta | | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta | |
| G I O V E D I | P r a n z o | 102 - Crema di ceci con pasta(ditalini rigati) e pancetta (dolce) | 115 - Pasta (mezze farfalle) alburro e parmigiano | 129 - Pasta (ditalini rigati) con zucca | 139 - Risotto al ragù di carne | 133 - Pasta (fusilli) rosa | 112 B- Gnocchi al pomodoro | 118 - Pasta (gnocchetti sardi)al pomodoro | 144 - Risotto con zucca | 111 - Crema di verdure compasta (ditalini rigati) | |
| | | 224 - Fuso di pollo arrosto | 219 B- Formaggio Stracchino | 209 - Crocchette di tonno e patate | 249 - Tortino di patate | 250 - Uova strapazzate | 228 - Merluzzo al forno,olio ,prezzemolo e limone* (*se richiesto) | 231 - Mozzarella di bufala | 225 - Hamburger di bovino | 244 - Straccetti di pollo cremolati | |
| | | 302 - Bieta all'olio | 311 - Fagiolini all'olio | 309 - Cavolfiori gratinati | | 302 - Bieta all' olio | 307 - Carote stufate | 309 - Cavolfiori gratinati | 319 - Insalata verde | 321 - Patate al tegame | |
| | | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane | | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane | |
| | | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta | | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta | |
| V E N E R D I | P r a n z o | 126 - Pasta (fusilli) all'olio e parmigiano | 105 - Pasta con legumi misti (ditalini rigati) | 133 - Pasta (gnocchetti sardi)rosa | 111 - Crema di verdure compasta (ditalini rigati) | 137 - Riso alla parmigiana | 104 - Pasta (ditalini rigati) patate e fagioli (cannellini) | 121 - Pasta (mezzi fusilli) alsugo di spigola | 118 - Pasta (pennette rigate) alpomodoro | 113 B- Lasagna bianca (besciamella, prosciutto cotto e zucchine) | |
| | | 226 - Filetto di limanda alla mugnaia | 250 - Uova strapazzate | 234 - Polpette di carne mista alpomodoro | 238 - Ricotta di pecora | 230 - Spigola gratinata al forno | 205 - Boccconcini di tacchino | 250 - Uova strapazzate | 227 - Merluzzo gratinato con pomodorini | | |
| | | 321 - Patate al tegame | 303 - Broccoli romaneschi all'olio | 328 - Spinaci all'olio | 332 - Zucca gratinata | 319 - Insalata verde | 325 - Purea di patate | 314 - Fiori di zucca alla romana | 302 - Bieta all'olio | 309 - Cavolfiori gratinati | |
| | | 403 - Pane integrale | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane | | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane | |
| | | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta | | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta | |

Servire la ricetta tradizionale corrispondente al codice indicato. Nota: la carne e gli affettati devono essere tagliati in piccolissimi pezzi; gli ortaggi cotti e crudi devono essere sminuzzati oppure ove indicato tagliati alla julienne. Inoltre il preparato "Brodo vegetale 401" come indicato nel ricettario dell' all.2, deve essere aggiunto come ingrediente alle pietanze n° 108-114-123-127-129-130-138-139-140-141-142-143-144-145-201-202-203-205-206-244-304-306-307-312-323-326-331 e comunque a tutti i primi , secondi e contorni che lo prevedono

MENU INVERNALE (01/11- 31/03) SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA/ADULTI

| | | I | II | III | IV | V | VI | VII | VIII | IX |
|--|----------------------------|---|--|--|---|--|--|---|---|---|
| L U N E D I | P r a n z o | 122 - Pasta (spaghetti) al tonno | 113 - Lasagna Rossa | 143 - Risotto con indivia | 107- Pasta (ditalini rigati) e lenticchie | 108 - Pasta (ditalini rigati) e piselli | 135 - Polenta al ragù di carne | 124 - Pasta (penne rigate) alla amatriciana | 134 - Pizza margherita | 137 - Riso alla parmigiana |
| | | 250 - Uova strapazzate | | 244 - Straccetti di pollicremolati | 205 - Boccconcini di tacchino | 216 B - Formaggio Galbanone | | 204 - Boccconcini di maiale panato | 238 - Ricotta di pecora | 210 - Fesa di tacchino al limone* (*se richiesto) |
| | | 328 - Spinaci all'olio | 332 - Zucca gratinata | 320 - Patate al forno | 305 - Carote alla julienne | 313 - Finocchi gratinati | 311 - Fagiolini all'olio | 319 - Insalata verde | 303 - Broccoli romaneschi all'olio | 329 - Sformatino di zucca gratinata |
| | | 402 - Pane | 402 - Pane | 403 - Pane integrale | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane |
| | | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta |
| M A R T E D I | P r a n z o | 129 - Pasta (ditali rigati) con zucca | 142 - Risotto con piselli | 135 B- Ravioli di carne al pomodoro | 146 - Tortellini al burro eparmigiano | 118 - Pasta (pennette rigate) al pomodoro | 121 - Pasta (sedanini) al sugo di spigola | 113-Lasagna Rossa | 115 - Pasta (gnocchetti sardi)al burro e parmigiano | 116 - Pasta (pennette rigate) al pesto |
| | | 239 - Arrosto di bovino in salsa di verdure | 241 - Platessa panata al forno | 220- Frittata | 201 - Arrosto di bovino | 233 - Petto di pollo panato | 237 B - Prosciutto coto | | 221 - Frittata con patate | 229 - Nasello alla pizzaola |
| | | 314 - Fiori di zucca allaromana | 325 - Purea di patate | 319 - Insalata verde | 311 - Fagiolini all'olio | 328 -Spinaci all'olio | 332 - Zucca gratinata | 333- Zucchine gratinate | 302 - Bieta all' olio | 319- Insalata verde |
| | | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane | 403 - Pane integrale | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane |
| | | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta |
| M E R C O L E D I | Spuntino | Panino all'olio con cioccolato allatte/fondente | Yogurt | Focaccia rossa soffice | Crostatina con marmellata di frutta | Spremuta di arancia e biscottifrolini al cacao | Panino all'olio con cioccolato fondente/latte | Yogurt | Focaccia rossa soffice | Crostatina con marmellata di frutta |
| | P r a n z o | 140 - Risotto allo zafferano | 125 - Pasta (pennette rigate) alla pizzaola | 103 - Pasta (ditalini rigati) e fagioli (cannellini) | 132 B- Pasta panna,prosciutto coto e piselli | 131 -Pasta (ditalini rigati) e patate | 126 - Pasta (rigatoni) all'olio e parmigiano | 137 - Risotto alla parmigiana | 108 - Pasta (ditalini rigati) e piselli | 120 - Pasta (gemelli) al ragù di carne |
| | | 214 - Formaggio Asiago | 203 - Arrosto di tacchino | 231 - Mozzarella di Bufala | 248 - Limanda panata al forno | 201 - Arrosto di bovino | 244 - Straccetti di pollo cremolati | 213 - Filetti di platessa panati | 207 - Coscio di pollo arrosto | 249 - Tortino di patate |
| | | 318 - Insalata mista | 327 -Spinaci al burro e parmigiano | 302 - Bieta all'olio | 303 - Broccoli romaneschi all'olio | 308 - Cavolfiori all'olio | 320- Patate al forno | 311 - Fagiolini all'olio | 326 - Scarola al tegame | 403 - Pane integrale |
| | | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane | 404 - Frutta |
| | | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta |
| G I O V E D I | P r a n z o | 102 - Crema di ceci con pasta(ditalini rigati) e pancetta (dolce) | 115 - Pasta (farfalle) al burro eparmigiano | 129 - Pasta (ditalini rigati) conzucca | 139 - Risotto al ragù di carne | 133 - Pasta (fusilli) rosa | 112 B- Gnocchi al pomodoro | 118 - Pasta (gnocchetti sardi)al pomodoro | 144 - Risotto con zucca | 111 - Crema di verdure conpasta (ditalini rigati) |
| | | 207 - Coscio di pollo arrosto/Pulpe de pui cubusiuoc (*) | 219 B- Formaggio Stracchino | 209 - Crocchette di tonno e patate | 249 - Tortino di patate | 203- Arrosto di tacchino | 228 - Merluzzo al forno,olio ,prezzemolo e limone* (*se richiesto) | 231 - Mozzarella di bufala | 225 - Hamburger di bovino | 244 - Straccetti di pollo cremolati |
| | | 302 - Bieta all'olio | 311 - Fagiolini all'olio | 309 - Cavolfiori gratinati | 302 - Bieta all' olio | 307 - Carote stufate | 309 - Cavolfiori gratinati | 319 - Insalata verde | 321 - Patate al tegame | |
| | | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane | 403 - Pane integrale | 402 - Pane | 402 - Pane | |
| | | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta | |
| V E N E R D I | P r a n z o | 126 - Pasta (fusilli) all'olio e parmigiano | 105 - Pasta con legumi misti (ditalini rigati) | 133 - Pasta (gnocchetti sardi)rosa | 111 - Crema di verdure conpasta (ditalini rigati) | 137 - Riso alla parmigiana | 104 - Pasta (ditalini rigati) patate e fagioli (cannellini) | 121 - Pasta (sedanini) al sugodi spigola | 118 - Pasta (pennette rigate) alpomodoro | 113 B- Lasagna bianca (besciamella, prosciutto coto e zucchine) |
| | | 226 - Filetto di limanda alla mugnaia | 250 - Uova strapazzate | 234 - Polpette di carne mista alpomodoro | 238 - Ricotta di pecora | 230 - Spigola gratinata al fomo | 205 - Boccconcini di tacchino | 250 - Uova strapazzate | 227 - Merluzzo gratinato con pomodorini | |
| | | 321 - Patate al tegame | 303 - Broccoli romaneschi all'olio | 328 - Spinaci all'olio | 332 - Zucca gratinata | 318 - Insalata mista | 319 B - Lenticchie al sugo | 302 - Bieta all'olio | 309 - Cavolfiori gratinati | |
| | | 403 - Pane integrale | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane | 402 - Pane | |
| | | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta | 404 - Frutta | |
| <p>Servire la ricetta tradizionale corrispondente al codice indicato. Nota: la carne e gli affettati devono essere tagliati in piccolissimi pezzi; gli ortaggi cotti e crudi devono essere sminuzzati oppure ove indicato tagliati alla julienne. Inoltre il preparato "Brodo vegetale 401" come indicato nel ricettario dell' all.2, deve essere aggiunto come ingrediente alle pietanze n° 108-114-123-127-129-130-138-139-140-141-142-143-144-145-201-202-203-205-206-244-304-306-307-312-323-326-331 e comunque a tutti i primi, secondi e contorni che lo prevedono</p> | | | | | | | | | | |

