

PUNTO RISTORAZIONE TABELLA **INVERNALE**
PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA E CLASSI 1° E 2° DELLA PRIMARIA
Comune di Bellinzago Lombardo - Anno scolastico 2016 / 2017

Menu in linea con le indicazioni regionali del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

1° settimana

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Passato di verdura/farro Rotolo di frittata con erbe Purè di patate Pane Frutta	<i>(Piatto unico)</i> Polenta Brasato di manzo Fagiolini Pane Frutta	Pasta allo zafferano Hamburger vegetale prep. in loco (legumi e verdure) Insalata Pane - Frutta	Trancetti di verdura al tavolo Pasta pasticciata <i>(piatto unico)</i> Cavolfiori Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Filetti di merluzzo dorati Insalata e Carote Pane Frutta

2° settimana

Ravioli di magro all'olio e salvia Piselli e carote Insalata mista Pane Frutta	Spaghetti aglio e olio Cotoletta di pollo al forno Verdure cotte al vapore Pane Frutta	Risotto al pomodoro Hamburger di manzo (primaria) Arrostito di lonza agli aromi (infanzia) Erbe Pane Frutta	Trancetti di verdura al tavolo Passato di verdura Pizza margherita <i>(piatto unico)</i> Pane Torta	Pasta al ragù di verdure Platessa dorata al forno Fagiolini Pane - Frutta
---	--	---	---	--

3° settimana

Ravioli di magro alla salvia Formaggio fresco Broccoli Pane Frutta	Passato di verdure con farro Crocchette d'uovo con patate Cornetti e patate Pane Frutta	Pasta all'olio e parmigiano Polpette di lenticchie Hamburger vegetale prep. in loco (legumi e verdure) Insalata Pane - Frutta	Trancetti di verdura al tavolo Lasagne al ragù di tacchino <i>(piatto unico)</i> Carote julienne Pane Frutta	Risotto con carciofi o asparagi (in stagione) Filetti di merluzzo dorati Erbe Pane Frutta
--	---	--	--	---

4° settimana

Pasta alle verdure Bocconcini di pollo dorati al forno Fagiolini Pane Frutta	Pasta al pesto lenticchie e carote Zucchine al gratin Pane Frutta	Trancetti di verdura al tavolo Pizza margherita <i>(Piatto unico)</i> Insalata Pane Frutta	Passato di verdura con orzo Fesa di tacchino al limone (infanzia) Polpettine di tacchino al pomodoro (primaria) Spinaci Pane - Frutta	Chicche di patata al pomodoro Platessa dorata al forno Carote julienne Pane Frutta
---	--	--	--	---



Per la preparazione di questo menù, vengono utilizzati soprattutto prodotti BIOLOGICI come: PASTA, RISO, ORZO, FARRO, LEGUMI, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, PASSATO DI POMODORO, FORMAGGI, CARNI DI POLLO E VITELLONE, FRUTTA E ORTAGGI.