

MENÙ INVERNALE A.S. 2020-2021 SCUOLE SECONDARIE DI 1° GRADO

In vigore dal 07 gennaio 2021

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
	DAL 18 AL 22 GEN DAL 15 AL 19 FEB DAL 15 AL 19 MAR DAL 12 AL 16 APR	DAL 25 AL 29 GEN DAL 22 AL 26 FEB DAL 22 AL 26 MAR DAL 19 AL 23 APR	DAL 04 AL 08 GEN DAL 01 AL 05 FEB DAL 01 AL 05 MAR DAL 29 MAR AL 02 APR DAL 26 AL 30 APR	DAL 11 AL 15 GEN DAL 08 AL 12 FEB DAL 08 AL 12 MAR DAL 05 AL 09 APR FINO A VARIAZIONE
LUNEDÌ	Pasta al pomodoro Formaggio ¹ Biete all'olio Frutta fresca	Pasta pomodoro e ricotta Hamburger di tacchino al forno Spinaci gratinati Dessert ⁴	Pasta al ragù bianco Formaggio ¹ Fagiolini all'olio Frutta fresca	Pasta al pomodoro e pesto Uovo ³ Piselli in umido Dessert ⁴
MARTEDÌ	Riso allo zafferano Bocconcini di pollo al forno Insalata mista Frutta fresca	Pasta al ragù di verdure Filetto di pesce ² dorato al forno Carote julienne Frutta fresca	Risotto radicchio e taleggio Arrosto di tacchino agli aromi Patate al forno Frutta fresca	Lasagne alla bolognese Formaggio ¹ Insalata verde Frutta fresca
MERCOLEDÌ	Pizza margherita Prosciutto cotto Fagiolini all'olio Frutta fresca	Riso e piselli in brodo Lonzino al forno Patate al vapore Frutta fresca	Pasta alle verdure Filetto di pesce ² al forno Insalata mista Frutta fresca	Riso all'inglese Salsiccia di maiale al forno Purè di patate Frutta fresca
GIOVEDÌ	Pasta al pomodoro e pesto Filetto di pesce ² alla milanese al forno Carote julienne Dessert ⁴	Ravioli di magro burro e salvia Formaggio ¹ Fagiolini all'olio Frutta fresca	Pasta al pomodoro Uovo ³ Spinaci gratinati Dessert ⁴	Pasta al ragù di verdure Pollo dorato al forno Carote julienne Frutta fresca
VENERDÌ	Crema di verdure con pasta Uovo ³ Purè di patate Frutta fresca	Pasta allo zafferano Uovo ³ Insalata mista con finocchi Frutta fresca	Crema di verdure con orzo Polpette di vitellone Carote julienne Frutta fresca	Pasta al pomodoro e origano Filetto di pesce ² dorato al forno Spinaci al forno Frutta fresca

Approvato da ASL "VC" SIAN in data 29/12/2020

Il pranzo viene completato con pane

- Contorni: tutte le verdure sia cotte sia crude sono condite con olio extravergine di oliva.
 1. Il formaggio sarà proposto a rotazione nelle seguenti varianti: fresco, da taglio.
 2. Il filetto di pesce sarà proposto a rotazione tra platessa, merluzzo, nasello e halibut.
 3. L'uovo sarà proposto a rotazione nelle seguenti varianti: strapazzato, sodo, omelette, frittata o flan con o senza verdure.
 4. Il dessert sarà proposto a rotazione nelle seguenti varianti: yogurt, budino, torta.

Si consiglia di ridurre l'uso del sale nelle preparazioni e preferire l'utilizzo di sale iodato

Reg. UE 1169/2011: per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio