

MENU-TIPO ESTIVO
SCUOLE INFANZIA E PRIMARIE

GIORNO	1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDI'	Pasta alla Norma Caprese Budino	Gnocchetti sardi al pomodoro Uova sode Pomodori in insalata Frutta di stagione	Pasta ricotta e zafferano Affettato di tacchino Insalata mista Frutta di stagione	Pasta olio e grana Frittatina con verdure zucchine gratinate Frutta di stagione
MARTEDI'	Vellutata di verdure con orzo Cotoletta di lonza alla milanese Patate all'olio Frutta di stagione	Pasta e ceci ½ porzione bresaola* Insalata mista Torta del cuoco	Bruschette al pomodoro Tonno Fagiolini e patate in insalata Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Fettucine di totano panate Carote julienne Frutta di stagione
MERCOLEDI'	Pasta con speck e zucchine Frittatina con ceci Insalata mista Frutta di stagione	Pasta al pesto Cosce di pollo** Patate stick Frutta di stagione	Risotto al pomodoro Polpettine Piselli Frutta di stagione	Ravioli di carne al pomodoro Primo sale Pomodori in insalata Frutta di stagione
GIOVEDI'	Risotto all'ortolana Prosciutto cotto carote julienne Frutta di stagione	Minestra primavera con riso Scaloppine di lonza al limone Carote julienne Gelato	Pasta agli aromi Arista alla pizzaiola Carote brasate Frutta di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto (½ porzione) Insalata ricca Gelato
VENERDI'	Pasta al pomodoro Merluzzo al gratin Insalata verde Frutta di stagione	Pasta al tonno Bastoncini di pesce Piselli Frutta di stagione	Pasta al pesto mozzarella Pomodori in insalata Gelato	Pasta al ragù vegetale Bocconcini di pollo alla ghiottona Purè di patate Frutta di stagione

*Per Infanzia: prosciutto cotto

**Per Infanzia Bocconcini di pollo

Alimenti BIOLOGICI richiesti: Pane e pasta integrali, riso, pomodori pelati, uova, yogurt, petto di pollo, orzo, farro, tutti i legumi, succo e polpa di frutta, tutta la frutta

Alimenti DOP richiesti: Grana Padano, Asiago, Montasio, Provolone

Alimenti IGP richiesti: Bresaola, Prosciutto Crudo

Alimenti MSC richiesti: 1 filetto di pesce all'interno del menù

Frutta di stagione: mele, pere, uva, prugne, pesche, albicocche, fragole, ciliegie, nespole, banane, melone e anguria (giugno e luglio)

Una/due volte alla settimana verrà proposto pane integrale

COMUNE DI NERVIANO
SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA

MENU-TIPO ESTIVO
SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO

GIORNO		1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDI'	A	Pasta alla Norma	Gnocchetti sardi al pomodoro	Pasta ricotta e zafferano	Pasta olio e grana
	B	Pasta aglio e olio	Pasta al pesto	Bruschette al pomodoro	Pasta al ragù vegetale
	A	mozzarella	Uova sode	Affettato di tacchino	Frittatina con verdure
	B	Cotoletta di lonza alla milanese	bresaola olio e grana	Tonno	Fettucine di totano panate
		Pomodori in insalata	Pomodori in insalata	Insalata mista	zucchine gratinate
		Budino	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
MERCOLEDI'	A	Pasta con speck e zucchine	Pasta al pesto	Risotto al pomodoro	Ravioli di carne al pomodoro
	B	Pasta al pomodoro	Pasta olio e grana	Risotto allo zafferano	Pizza margherita
	A	Frittatina con ceci	Cosce di pollo	Polpettine	Primo sale
	B	Merluzzo al gratin	Scaloppine di lonza al limone	Arista alla pizzaiola	Prosciutto cotto (½ porzione)
		Insalata mista	Patate stick	Piselli	Pomodori in insalata
		Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

Alimenti BIOLOGICI richiesti: Pane e pasta integrali, riso, pomodori pelati, uova, yogurt, petto di pollo, orzo, farro, tutti i legumi, succo e polpa di frutta, tutta la frutta

Alimenti DOP richiesti: Grana Padano, Asiago, Montasio, Provolone

Alimenti IGP richiesti: Bresaola, Prosciutto Crudo

Alimenti MSC richiesti: 1 filetto di pesce all'interno del menù

Frutta di stagione: mele, pere, uva, prugne, pesche, albicocche, fragole, ciliegie, nespole, banane, melone e anguria (giugno e luglio)

Una/due volte alla settimana verrà proposto pane integrale

MENU-TIPO INVERNALE
SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA

GIORNO	1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDI'	Gnocchetti sardi al pomodoro Bastoncini di merluzzo Finocchi in insalata Gelato	Ravioli di magro olio e grana Prosciutto crudo* carote all'olio Frutta di stagione	Risotto ai carciofi uova strapazzate Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Pasta al pesto Prosciutto cotto Fagiolini all'olio Frutta di stagione
MARTEDI'	Pasta al ragù vegetale Cosce di pollo* carote all'olio Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Arrostato di vitello Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Pasta speck e zucchine Arrostato di lonza al latte Finocchi in insalata Frutta di stagione	Zuppa d'orzo Arrostato di tacchino Finocchi in insalata Frutta di stagione
MERCOLEDI'	Pizza margherita Prosciutto cotto (1/2 porzione) Carote julienne Frutta di stagione	Pasta prosciutto e piselli Striscioline di pollo agli aromi Zucchine gratinate Frutta di stagione	Pasta e ceci Asiago (1/2 porzione) Carote all'olio Frutta di stagione	Polenta Brusci con piselli Torta del cuoco
GIOVEDI'	Pastina in brodo arrostato di lonza alla pizzaiola patate prezzemolate Frutta di stagione	Pasta pasticciata -- piselli al prosciutto torta del cuoco	Lasagne -- Carote julienne Gelato	Pasta in crema di broccoli rollè di fritata prosciutto e formaggio erbette gratinate Frutta di stagione
VENERDI'	Minestra di riso e prezzemolo Frittata al formaggio Insalata verde Frutta di stagione	Passato di verdura con riso filetto di merluzzo patate all'olio Frutta di stagione	Pasta olio e grana Striscioline di totano al gratin Insalata mista Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Filetto di halibut gratinato patate prezzemolate Frutta di stagione

*Per Infanzia: bocconcini al forno

*Per Infanzia: prosciutto cotto

Alimenti BIOLOGICI richiesti: Pane e pasta integrali, riso, pomodori pelati, uova, yogurt, petto di pollo, orzo, farro, tutti i legumi, succo e polpa di frutta, tutta la frutta

Alimenti DOP richiesti: Grana Padano, Asiago, Montasio, Provolone

Alimenti IGP richiesti: Bresaola, Prosciutto Crudo

Alimenti MSC richiesti: 1 filetto di pesce all'interno del menù

Frutta di stagione: mele, pere, kiwi, arance, clementine, miygawa, banane

Una/due volte alla settimana verrà proposto pane integrale

GIORNO		1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDI'	A	Gnocchetti sardi al pomodoro	Ravioli di magro olio e grana	Risotto ai carciofi	Pasta al pesto
	B	Pasta al pesto	Pasta aglio e olio	Risotto alla parmigiana	Pasta agli aromi
	A	Bastoncini di merluzzo	Prosciutto crudo	uova strapazzate	Prosciutto cotto
	B	Formaggio Asiago DOP	Bastoncini di merluzzo	Filetto di merluzzo	Polpette al sugo
	A	Finocchi in insalata	carote all'olio	Fagiolini all'olio	Fagiolini all'olio
	B	Gelato	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
MERCOLEDI'	A	Pizza margherita	Pasta prosciutto e piselli	Pasta e ceci	Polenta
	B	Pasta olio e grana	Riso all'inglese	Pasta al pomodoro	Pasta in crema di broccoli
	A	Prosciutto cotto (1/2 porzione)	Striscioline di pollo agli aromi	Asiago (1/2 porzione)	Brusci
	B	Tonno sott'olio	Wurstel	Hamburger di carne	Cosce di pollo
	A	Carote julienne	Zucchine gratinate	Carote all'olio	piselli
	B	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Torta del cuoco

Alimenti BIOLOGICI richiesti: Pane e pasta integrali, riso, pomodori pelati, uova, yogurt, petto di pollo, orzo, farro, tutti i legumi, succo e polpa di frutta, tutta la frutta

Alimenti DOP richiesti: Grana Padano, Asiago, Montasio, Provolone

Alimenti IGP richiesti: Bresaola, Prosciutto Crudo

Alimenti MSC richiesti: 1 filetto di pesce all'interno del menù

Frutta di stagione: mele, pere, kiwi, arance, clementine, miygawa, banane

Una/due volte alla settimana verrà proposto pane integrale