Allegato 1.4 – Menù e tabelle dietetiche

1.4.1 - Menù estivo Asili Nido

1.4.2 - Menù invernale Asili Nido

1.4.3 - Menù estivo Materne, Elementari e Medie

1.4.4 - Menù invernale materne, Elementari e Medie

Allegato 1.4.1

COMUNE DI PISA – DIREZIONE SERVIZI EDUCATIVI
POLITICHE SOCIALI - POLITICHE DELLA CASA
Ufficio REFEZIONE SCOLASTICA
MENU' ESTIVO ASILI NIDO (12-36 MESI)
ANNO SCOLASTICO 2010/2011

Giorno	1° Settimana	2° Settimana	3° Settimana	4° Settimana
Lunedì	Pasta al pomodoro e basilico Arrosto di tacchino Patate al forno	Pasta con verdura di stagione Uovo Carote lesse	Pasta al pomodoro Vitellone Patate arrosto	Crema di verdura fresca Petto di pollo al limone Carote lesse
Martedì	Crema di verdura fresca con riso Petto di pollo al forno con zucchine	Gnocchi al pomodoro Prosciutto cotto Pisellini all'olio	Pasta con verdure Halibut Carote filangé	Pasta pomodoro e basilico Prosciutto cotto Pisellini o zucchine
Mercoledì	Pasta in bianco Palombo al pomodoro Carote al tegame	Passato di verdura Scaloppine di vitellone o tacchino Zucchine alla pizzaiola	Pasta al pesto Caprese	Riso con verdure Uovo bollito Patate lesse
Giovedì	Pasta in brodo vegetale Spezzatino con patate al pomodoro	Riso all'olio Pesce all'isolana	Riso con verdure Petto di pollo al forno Zucchine lessate	Pastina in brodo vegetale Fesa di tacchino Carote e patate
Venerdì	Riso alla parmigiana Uovo Fagiolini Yogurt	Minestra in brodo vegetale Stracchino o mozzarella Patate al forno	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto carote e patate	Riso in bianco Pesce al pomodoro Insalata di patate

Ogni giorno saranno distribuiti gr.30 di pane e gr.100 di frutta di stagione

PRIMI PIATTI

RISO O PASTA AL POMODORO	Riso o pasta	gr. 40
	Pomodoro	gr. 30
	Olio extravergine	gr. 5
	Parmigiano	gr. 5
	Odori	q.b.
	Basilico	q.b.
PASTA O RISO AL RAGU DI VERDURE	Pasta o riso	gr. 40
	Verdure di stagione	gr. 30
	Pomodoro	gr. 30
	Parmigiano	gr. 5
	Olio extravergine	q.b.
PASTA ALL'OLIO	Pasta	gr. 40
	Parmigiano	gr. 5
	Olio extravergine	gr. 5
PASTA IN BRODO VEGETALE	Brodo vegetale vedi nota	
	Pasta o riso	gr. 30
	Parmigiano	gr. 5
GNOCCHI AL POMODORO	Gnocchi	gr. 80
	Pelati	gr. 30
	Odori	q.b.
	Olio	q.b.
PASSATO DI VERDURA CON PASTINA O RISO	Pasta o riso	gr. 30
	Patate	gr. 50
	Pomodori	gr. 20
	Verdure di stagione	gr. 60
	Parmigiano	gr. 5
	Olio extravergine	q.b.
CREMA DI VERDURE	Verdure miste di stagione gr. 120	
	Patate, zucchine, carote	
	Olio	q.b.
RISO ALL'OLIO E PARMIGIANO	Riso	gr. 40
	Olio extra vergine	gr. 5
	Parmigiano	gr. 5
PASTA AL PESTO	Pasta	gr. 40
	Olio	q.b.
	Parmigiano	q.b.
BRODO VEGETALE (ml.250)	Pomodoro fresco 1	
	Carota tagliata a pezzi 1	
	Patata a pezzi 1	
	Piselli e fagioli (o lenticchie) 1 cucchiaio	
	Verdure miste di stagione	
	Acqua	500 ml

Cuocere lentamente fino a quando il liquido non sia ridotto della metà (circa 2 ore), poi filtrare

SECONDI PIATTI

CAPRESE	Mozzarella	gr. 50
	Pomodori	gr. 60
	Basilico	q.b.
	Olio	gr. 5
PALOMBO ALLA LIVORNESE	Palombo	gr. 70
	Pomodoro	gr. 25
	Farina q.b.	
	Odori	q.b.
	Olio extravergine	q.b.
PESCE BOLLITO	Pesce	gr. 70
	Olio extra vergine	gr. 5
	Limone(se gradito)	q.b.
PESCE ALL'ISOLANA	Pesce	gr. 60
	Patate	gr. 50
	Pomodori maturi	gr. 20
PETTO DI POLLO O FESA	Petto pollo o fesa	gr. 60
BOLLITO	olio extravergine	gr. 5
PROSCIUTTO COTTO	Prosciutto	gr. 50
SFORMATO DI PATATE E CAROTE	Patate	gr. 40
	Carote	gr. 40
	Uovo	1/4
	Latte p. s.	q.b
	Pane grattato	q.b.
	Olio	q.b.
SPEZZATINO CON PATATE	Vitello magro	gr. 60
	Pelati	gr. 40
	Patate	gr. 90
	Cipolla	q.b.
	Olio extravergine	q,b.
STRACCHINO O CACIOTTA	Formaggio	gr. 50
UOVO BOLLITO	Uovo	n. 1
VITELLA o VITELLONE	Vitella / Vitellone	gr. 50
	Olio extravergine	gr. 5
	Limone	q.b.

CONTORNI

CAROTE LESSE, FILANGEES O AL TEGAME	Carote	gr.100
	Olio extravergine	gr. 5
CAROTE E ZUCCHINE	Carote	gr. 50
	Zucchine	gr. 50
	Olio extravergine	gr. 5
FAGIOLI	Legumi	gr. 60
	Olio extravergine	gr. 5
PATATE IN INSALATA	Patate	gr.100
	Olio extravergine	gr. 5
	Prezzemolo	qb
PISELLI ALL'OLIO	Piselli finissimi	gr.. 70
	Cipolla	gr. 10
	Olio extravergine	gr. 5
TRIS DI VERDURE LESSE	Patate	gr. 40
	Carote	gr. 30
	Fagiolini verdi	gr. 30
	Olio extravergine	gr. 5
ZUCCHINE ALLA PIZZAIOLA	Zucchine	gr. 100
	Olio extravergine	gr. 5
	Pelati	gr. 30
	Prezzemolo	qb
	Aglio	qb
	Origano	qb

Allegato 1.4.2

COMUNE DI PISA – DIREZIONE SERVIZI EDUCATIVI
POLITICHE SOCIALI - POLITICHE DELLA CASA
Ufficio REFEZIONE SCOLASTICA
MENU' INVERNALE ASILI NIDO (12-36 MESI)
ANNO SCOLASTICO 2010/2011

Giorno	1° Settimana	2° Settimana	3° Settimana	4° Settimana
Lunedi	Riso al pomodoro Palombo o halibut al forno o al pomodoro Patate e carote	Pasta in brodo vegetale Arrosto vitello Pisellini all'olio	Riso alla parmigiana Scaloppine vitello al limone Patate arrosto	Pasta al forno Fesa al forno Patate lesse
Martedi	Crema di verdure Busto di pollo al forno Carote	Pasta al pomodoro Stracchino Patate lesse	Pasta in brodo vegetale Polpettine di carne al forno Fagiolini	Passato di verdura con pastina Spezzatino di vitello con piselli
Mercoledi	Riso olio e parmigiano Scaloppine di vitello al limone Bietole al tegame Yogurth	Semolino Petto di pollo al limone Carote	Pasta al ragù di carne Prosciutto cotto Tris di verdure lesse	Risotto al pomodoro Stracchino Verdure miste lessate
Giovedi	Pasta al pomodoro Uovo lessato Verdure di stagione	Risotto alla parmigiana Frittata al forno Bietole tritate	Pasta al pomodoro e basilico Halibut al forno Verdure di stagione	Pastina in brodo vegetale Palombo o halibut bollito Carote o finocchi lessati
Venerdi	Passato di verdura con pastina Fesa arrosto Purea di patate	Passato di legumi con pastina Halibut all'isolana	Crema di verdure Uovo sodo Patate al forno	Pasta all'olio Frittata al forno Bietola al tegame

Ogni giorno saranno distribuiti gr.30 di pane e gr.100 di frutta di stagione

TABELLE DIETETICHE ASILI NIDO (12 - 36 MESI)

PRIMI PIATTI		
RISO O PASTA AL POMODORO	Riso o pasta	gr. 40
	Pomodoro	gr. 30
	Odori	q.b.
	Olio extravergine	gr. 5
	Parmigiano	gr. 5
PASTA IN BRODO VEGETALE	Brodo vegetale	vedi nota
	Pasta o riso	gr. 30
	Parmigiano	gr. 5
RISO ALL'OLIO E PARMIGIANO	Riso	Gr. 40
	Olio extra vergine	gr. 5
	Parmigiano	gr. 5
RISO ALLA PARMIGIANA	Riso	Gr. 40
	Odori	q.b.
	Cipolla	q.b.
	Parmigiano	gr. 15
PASSATO DI VERDURA CON PASTINA O RISO	Pasta o riso	gr. 30
	Patate	gr. 50
	Pomodori	gr. 20
	Verdure di stagione	gr. 60
	Parmigiano	gr. 5
	Olio extravergine	q.b.
SEMOLINO	Semolino	gr. 30
	Olio extravergine	gr. 5
	Parmigiano	gr. 5
CREMA DI VERDURE	Verdure miste di stagione	gr. 120
	Olio	q.b.
PASTA AL FORNO	Pasta	gr. 40
	Mozzarella	gr. 15
	Pomodoro	gr. 40
	Parmigiano	gr. 5
	Latte	q.b.
	Farina	q.b.
	Olio extravergine	q.b.
PASTA AL RAGU'	Pasta	gr. 40
	Vitello magro	gr. 20
	Odori	q.b.
	Olio	q.b.

N.B. Per preparare ml.250 di brodo vegetale occorrono:

1 pomodoro fresco
1 patata tagliata a pezzi
1 carota tagliata a pezzi
verdure di stagione miste
1 cucchiaio di piselli e fagioli (o lenticchie)
500 ml. di acqua

Cuocere lentamente fino a quando il liquido di cottura non sia ridotto della metà (circa 2 ore), poi filtrare

SECONDI PIATTI

PESCE BOLLITO O AL FORNO	Pesce	gr. 70
	Olio extra vergine	gr. 5
	Limone(se gradito)	q.b.
HALIBUT ALL'ISOLANA	Pesce	gr. 70
	Olio extravergine	gr. 5
	Pomodori maturi	gr. 20
	Patate	gr. 60
SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE	Vitello	gr. 60
	Olio extravergine	gr. 5
	Limone	q.b.
UOVO BOLLITO	Uovo	n. 1
FRITTATA	Uovo	n. 1
	Parmigiano	gr. 5
	Olio	q.b.
STRACCHINO	Stracchini	gr. 50
PETTO DI POLLO O FESA	Petto pollo o fesa	gr. 60
	olio extravergine	gr. 5
PALOMBO ALLA LIVORNESE	Palombo	gr. 70
	Pomodoro	gr. 25
	Farina	q.b.
	Odori	q.b.
	Olio extravergine	q.b.
POLPETTINE DI CARNE	Uovo	1/5
	Parmigiano	gr. 4
	macinato	gr. 50
	Patate	q.b.
	Farina	q.b.
	Olio extravergine	gr. 3

POLLO	Busto	gr. 140
	Olio extravergine	q.b.
	Aglio e rosmarino	q.b.
PROSCIUTTO COTTO	Prosciutto	gr. 50
SPEZZATINO CON PISELLI	Vitello magro	gr. 60
	Piselli	gr. 60
	Olio extravergine	q,b.

CONTORNI

FAGIOLINI	Fagiolini	gr. 80
	Olio	gr. 5
FINOCCHI E PATATE LESSE	Finocchi	gr. 70
	Patate	gr. 30
	Olio extravergine	gr. 5
CAROTE E FINOCCHI LESSATI	Carote	gr. 50
	Finocchi	gr. 50
	Olio extravergine	gr. 5
SPINACI LESSATI	Spinaci	gr. 130
	Olio extravergine	gr. 5
CAROTE LESSE, FILANGEES O AL TEGAME	Carote	gr.100
	Olio extravergine	gr. 5
BIETOLE TRITE	Bietole	gr. 100
	Olio extravergine	gr. 5
PUREA DI PATATE	Patate	gr. 100
	Latte parz.te scremato	gr. 35
	Burro	gr. 5
PATATE LESSE O AL FORNO	Patate	gr. 100
	Olio extravergine	gr. 5

Allegato 1.4.3

COMUNE DI PISA - DIREZIONE SERVIZI EDUCATIVI
POLITICHE SOCIALI - POLITICHE DELLA CASA
ANNO SCOLASTICO 2010 - 2011

MENU' ESTIVO
SCUOLE MATERNE, ELEMENTARI E MEDIE

	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta settimana
Lunedì	Gnocchi al pomodoro Caprese	Fusilli al pomodoro Frittata di zucchine Insalata di patate	Pasta al pomodoro Arrosto di vitellone Carote filangè	Pasta al pomodoro Fesa di tacchino Ortaggi di stagione
Martedì	Pizza margherita Prosciutto cotto Insalata mista	Minestra primavera Bastoncini di pesce Fagiolini all'olio	Fusilli al pesto Polpettone con insalata	Risotto alle zucchine Prosciutto cotto Pomodori in insalata
Mercoledì	Pasta all'olio e parmigiano Petto di pollo al limone Fagiolini all'olio	Farfalle al pomodoro e basilico Prosciutto cotto Zucchine	Pasta all'olio e parmigiano Spezzatino di pollo o tacchino con piselli	Gnocchi al pomodoro e basilico Uovo sodo Piselli all'olio
Giovedì	Minestra primavera Arrosto Carote filangè	Riso all'olio Fesa di tacchino Pomodori in insalata	Insalata di riso Filetto di pesce forno Patate	Pasta all'olio e parmigiano Arrosto con patate al forno
Venerdì	Riso al pomodoro Filetto di pesce all'isolana	Lasagne al pomodoro Stracchino Lattuga	Gnocchi al pomodoro Frittata di zucchine Pomodori in insalata	Farfalle al pesto Caprese

PIATTI UNICI (occasionali per esigenze di servizio):

a) Prosciutto cotto e formaggio
b) Prosciutto crudo con verdura di stagione lessata

Ogni giorno saranno distribuiti:
Frutta gr.150 materne, gr.180 elementari, gr.180 medie
Pane: gr.50 materne, gr.60 elementari, gr.60 medie

La frutta e le verdure sono entrambe biologiche e subiranno variazioni in rapporto alle stagioni.
Le grammature sono riferite alla parte edibile – a crudo – al netto degli scarti.

L'olio utilizzato è unicamente olio extravergine di oliva

PRIMI PIATTI

Riso / pasta / gnocchi al pomodoro	Riso / Pasta	50	70	90
	Gnocchi	120	150	180
	Pelati	30	40	40
	Olio	5	5	5
	Parmigiano	5	5	5
	Odori	q b	q b	q b
	Basilico	q b	q b	q b
Riso con zucchine	Riso	50	70	90
	Zucchine	40	50	60
	Parmigiano	5	5	5
	Olio	5	5	5
Pasta al pesto	Pasta	50	70	90
	Pesto	25	30	40
	Parmigiano	5	5	5
Insalata di riso	Riso	50	70	90
	Pomodori Maturi	20	30	40
	Prosciutto Cotto	20	30	40
	Mozzarella	20	30	40
	Olio	5	5	5
Riso / pasta all'olio	Pasta /Riso	50	70	90
	Parmigiano	5	5	5
	Olio	10	10	10
Pizza Margherita		100	150	180
Minestra primavera (zucchine, bietola, carote, piselli, patate)				
	Pasta	30	40	40
	Verdure	70	90	110
	Pelati	20	30	30
	Cipolla	10	10	10
	Olio	5	5	5
	Parmigiano	5	5	5
Lasagne al pomodoro	Pasta per lasagne	50	70	90
	Pelati	20	20	30
	Mozzarella	25	30	40
	Farina	10	15	20
	Latte p.s.	15	20	30
	Burro	10	10	15
	Parmigiano	15	20	25

SECONDI PIATTI

Prosciutto cotto	Prosciutto	50	70	80
Formaggio	Stracchino	50	100	100
Caprese	Mozzarella	70	80	100
	Pomodori	60	80	100
	Basilico	qb	qb	qb
	Olio	5	5	5
Filetti di pesce al forno	Pesce	100	140	160
	Farina	5	8	10
	Olio	5	5	10
	Limone(se gradito)	qb	qb	qb
Pesce all'isolana	Pesce	100	120	160
	Patate	50	70	90
	Pomodori maturi	20	30	40
	Olio	10	10	10
Bastoncini di pesce	Bastoncini	100	120	150
	Olio	10	10	10
Fesa di tacchino arrosto	Tacchino	70	90	110
	Olio	5	5	7
	Salvia	qb	qb	qb
Spezzatino di tacchino o pollo con piselli	Tacchino fesa o petto di pollo:	70	90	110
	Pelati	20	30	30
	Olio	5	5	5
	Cipolle	qb	qb	qb
	Piselli	80	100	100
Petto di pollo al limone	Pollo	70	90	110
	Olio	5	5	5
	Farina	qb	qb	qb
	Limone	qb	qb	qb
Arrosto di vitellone	Vitellone	60	70	90
	Olio	5	5	5
	Rosmarino e Salvia	qb	qb	qb
	Aglio	qb	qb	qb
Polpettone	Macinato	30	40	50
	Uovo	1/3	1/3	1/3
	Farina	5	5	5
	Patate	10	20	30
	Pangrattato	5	5	5
	Olio	5	7	10

Frittata		Uovo	1	1	1 ½
		Olio	5	5	5
	(quando previste)	Zucchine	50	70	100
		Parmigiano	5	5	5
Uovo sodo		Uovo	1	1	1

CONTORNI

Insalata mista	Lattuga	50	60	70
	Carote	50	60	60
	Olio	5	5	7
Carote filangee	Carote	100	120	130
	Olio	5	7	10
Patate in insalata	Patate	110	140	160
	Basilico	qb	qb	qb
	Olio	5	5	7
Piselli / fagiolini all'olio	Piselli	70	80	100
	Fagiolini	100	120	150
	Cipolla	10	15	20
	Olio	5	5	7
Pomodori insalatari	Pomodori	100	120	130
	Basilico	qb	qb	qb
	Olio	5	5	7
Lattuga	Lattuga	100	120	130
	Olio	5	5	7
Ortaggi di stagione	Ortaggi	100	120	150
	Olio	5	5	5

Allegato 1.4.4

COMUNE DI PISA - DIREZIONE SERVIZI EDUCATIVI
POLITICHE SOCIALI - POLITICHE DELLA CASA
ANNO SCOLASTICO 2010 - 2011

MENU' INVERNALE
SCUOLE MATERNE, ELEMENTARI E MEDIE

	SETTIMANA n°1	SETTIMANA n°2	SETTIMANA n°3	SETTIMANA n°4
A	Passato di fagioli con pastina Filetti di platessa all'isolana	Tortellini al pomodoro Frittata al parmigiano Fagioli pomodoro e salvia	Gnocchi pomodoro Wurstel pollo/tacchino Verdure al pomodoro (patate, carote, zucchine)	Fusilli al pesto Crocchette di pesce Purea di patate
B	Pasta al pomodoro Arista al forno Carote brasate	Fusilli al pesto Polpettone al forno Piselli al prosciutto	Farfalle olio e parmigiano Bocconcini di tacchino Spinaci all'agro	Vellutata di carote, patate e zucchine con riso Petto di pollo al forno Insalata di lattuga
C	Riso alla parmigiana Tacchino agli aromi Patate al forno Dessert al cioccolato	Lasagne al pomodoro e mozzarella Arrosto di vitellone Insalata lattuga	Riso braccio di ferro Cotoletta di pesce Purea di patate	Lasagne alla bolognese Caciotta fresca Fagiolini al pomodoro
D	Pennette / polenta al ragù Stracchino Macedonia di verdure	Riso pomodoro e basilico Cosce di pollo al forno Patate al forno	Passato di verdura con pasta Pizza Margherita Insalata lattuga	Riso alle zucchine Hamburger al pomodoro Patatine al forno
E	Ravioli al pomodoro Petto di pollo al forno Spinaci saltati	Vellutata di carote e zucca gialla Crocchette di pesce Fagiolini al pomodoro	Sedanini al ragù vegetale Arista al forno Patate al forno	Pasta olio e parmigiano Spezzatino di tacchino al pomodoro Macedonia di verdure Dessert cioccolato

SETTIMANA n°1 –

LUNEDì	INFANZIA	PRIMARIE	SECONDARIE	MARTEDì	INFANZIA	PRIMARIE	SECONDARIE	MERCOLEDì	INFANZIA	PRIMARIE	SECONDARIE	GIOVEDì	INFANZIA	PRIMARIE	SECONDARIE	VENERDì	INFANZIA	PRIMARIE	SECONDARIE
PASSATO DI FAGIOLI CON PASTINA				PASTA AL POMODORO				RISO ALLA PARMIGIANA				PENNETTE/POLENTA AL RAGU'				RAVIOLI AL POMODORO			
				Pasta	50	70	90	Riso	50	70	90	Pasta/polenta	50	70	90	Ravioli	60	70	80
Fagioli cann. Secchi	25	30	40	Pomodori pelati	30	30	40	Olio	7	10	10	Macinato vitellone	20	30	40	Pomodori pelati	30	30	40
Pasta	30	40	50	Olio	5	5	5	Parmigiano	7	10	10	Pelati	30	30	40	Olio	5	5	5
Pomodori pelati	20	20	30	Parmigiano	5	5	5					Olio	5	5	5	Parmigiano	5	5	5
Olio	5	5	5	Odori	qb	qb	qb					Parmigiano	5	5	5	Odori	qb	qb	qb
Parmigiano	5	5	5	Basilico	qb	qb	qb					odori	qb	qb	qb	Basilico	qb	qb	qb
Odori	qb	qb	qb																
FILETTI DI PLATESSA ALL'ISOLANA				ARISTA AL FORNO				TACCHINO AGLI AROMI				STRACCHINO	50	80	100	PETTO DI POLLO AL FORNO			
				Arista	60	70	90												
				Olio	5	5	5	Tacchino	70	90	110					Petto di pollo	70	90	110
Platessa	120	150	180	Aromi	qb	qb	qb	Aromi	qb	qb	qb					Aromi	qb	qb	qb
Olio	5	5	5					Olio	5	5	5					Olio	5	5	5
Patate	80	100	120																
Pomodori	30	40	50	CAROTE BRASATE				PATATE AL FORNO				MACEDONIA DI VERDURE				SPINACI SALTATI			
Prezzemolo	qb	qb	qb	Carote	120	150	180	Patate	110	140	160					Spinaci	100	120	150
Aromi	qb	qb	qb	Odori	qb	qb	qb	Aromi	qb	qb	qb	Patate	40	50	60	Aglio	qb	qb	qb
				Olio	5	5	5	Olio	5	5	5	Carote	30	30	30	Olio	5	5	5
												Fagiolini	40	40	40				
												Olio	5	5	5				
PANE	50	60	60	PANE	50	60	60	PANE	50	60	60	PANE	50	60	60	PANE	50	60	60
FRUTTA FRESCA	150	180	180	FRUTTA FRESCA	150	180	180	DESSERT AL CIOCCOLATO	100	100	100	FRUTTA FRESCA	150	180	180	FRUTTA FRESCA	150	180	180

ODORI: carota, cipolla e sedano - AROMI: salvia e rosmarino

SETTIMANA n°2

LUNEDì	INFANZIA	PRIMARIE	SECONDARIE	MARTEDì	INFANZIA	PRIMARIE	SECONDARIE	MERCOLEDì	INFANZIA	PRIMARIE	SECONDARIE	GIOVEDì	INFANZIA	PRIMARIE	SECONDARIE	VENERDì	INFANZIA	PRIMARIE	SECONDARIE
TORTELLINI AL POMODORO				FUSILLI AL PESTO				LASAGNE AL POMODORO E MOZZARELLA				RISO AL POMODORO E BASILICO				VELLUTATA DI CAROTE E ZUCCA GIALLA			
Tortellini	60	70	80	Pasta	50	70	90	Pasta per lasagne	50	60	80	Riso	50	70	90	Zucca	40	50	60
Pomodori pelati	30	30	40	Pesto	20	25	30	Mozzarella	25	30	40	Pomodori pelati	30	30	40	Carote	40	50	60
Olio	5	5	5	Parmigiano	5	5	5	Pelati	20	20	30	Olio	5	5	5	Pelati	20	20	30
Parmigiano	5	5	5	Olio	5	5	5	Odori	qb	qb	qb	Parmigiano	5	5	5	Olio	5	5	5
Odori	qb	qb	qb					Latte	15	20	30	Odori	qb	qb	qb	Parmigiano	5	5	5
Basilico	qb	qb	qb					Burro	10	10	10	Basilico	qb	qb	qb	Cipolla	qb	qb	qb
								Farina	10	15	20								
								Parmigiano	10	15	15								
FRITTATA AL PARMIGIANO				POLPETTONE AL FORNO				ARROSTO DI VITELLONE				COSCE DI POLLO AL FORNO				CROCCHETTE DI PESCE	75	105	120
Uovo	50	50	50	Carne macinata	40	50	50	Vitellone	60	70	90	Cosce di pollo	150	170	190		n°5	n°7	n°8
Parmigiano	10	10	10	Uovo	15	15	15	Olio	5	5	5	Olio	5	5	5				
Olio	5	5	5	Patate	30	40	40	Aromi	qb	qb	qb	Aromi	qb	qb	qb				
				Pangrattato	qb	qb	qb												
				Olio	5	5	5												
				Parmigiano	3	3	3												
FAGIOLI AL POMODORO E SALVIA				PISELLI AL PROSCIUTTO				LATTUGA				PATATE AL FORNO				FAGIOLINI AL POMODORO			
								Insalata lattuga	100	120	130	Patate	110	140	160				
				Piselli	70	80	100	Olio	5	5	5	Aromi	qb	qb	qb	Fagiolini	100	120	150
Fagioli secchi	35	40	50	Prosciutto cotto	10	10	10					Olio	5	5	5	Pomodori pelati	20	20	30
Pomodori pelati	30	30	40	Olio	5	5	5									Olio	5	5	5
Salvia	qb	qb	qb	Cipolla	qb	qb	qb												
Aglio	qb	qb	qb																
Olio	5	5	5																
PANE	50	60	60	PANE	50	60	60	PANE	50	60	60	PANE	50	60	60	PANE	50	60	60
FRUTTA FRESCA	150	180	180	FRUTTA FRESCA	150	180	180	FRUTTA FRESCA	150	180	180	FRUTTA FRESCA	150	180	180	FRUTTA FRESCA	150	180	180

ODORI: carota, cipolla e sedano - AROMI: salvia e rosmarino

SETTIMANA n°3

LUNEDì	INFANZIA	PRIMARIE	SECONDARIE	MARTEDì	INFANZIA	PRIMARIE	SECONDARIE	MERCOLEDì	INFANZIA	PRIMARIE	SECONDARIE	GIOVEDì	INFANZIA	PRIMARIE	SECONDARIE	VENERDì	INFANZIA	PRIMARIE	SECONDARIE
GNOCCHI AL POMODORO				FARFALLE OLIO E PARMIGIANO				RISO BRACCIO DI FERRO				PASSATO DI VERDURA CON PASTA				SEDANINI AL RAGU' VEGETALE			
Gnocchi	120	150	180	Pasta	50	70	90	Riso	50	70	90	Pastina	30	40	50	Pasta	50	70	90
Pomodori pelati	30	30	40	Olio	5	5	5	Olio	5	5	5	Verdure miste	70	90	100	Pomodori pelati	30	30	40
Olio	5	5	5	Parmigiano	7	10	10	Spinaci	40	50	60	Pelati	10	15	20	Carote	30	30	30
Parmigiano	5	5	5					Parmigiano	5	5	5	Olio	5	5	5	Zucchine	30	30	30
Odori	qb	qb	qb					Odori	qb	qb	qb	Parmigiano	5	5	5	Olio	5	5	5
Basilico	qb	qb	qb													Parmigiano	5	5	5
																Odori	qb	qb	qb
																Basilico	qb	qb	qb
WURSTEL POLLO/TACCHINO	50	75	100	BOCCONCINI DI TACCHINO				COTOLETTA DI PESCE	60	90	120	PIZZA MARGHERITA	100	150	180	ARISTA AL FORNO			
	n°2	n°3	n°4	Tacchino	70	90	110									Arista	60	70	90
				Farina	5	5	5									Olio	5	5	5
				Olio	5	5	5									Aromi	qb	qb	qb
				Limone	qb	qb	qb												
VERDURE AL POMODORO				SPINACI ALL'AGRO				PUREA DI PATATE				LATTUGA				PATATE AL FORNO			
				Spinaci	100	120	150	Patate	100	120	130	Insalata lattuga	100	120	130	Patate	110	140	160
Patate	40	50	60	Limone	qb	qb	qb	Latte	10	15	15	Olio	5	5	5	Aromi	qb	qb	qb
Carote	30	30	40	Olio	5	5	5	Burro	5	10	15					Olio	5	5	5
Zucchine	40	40	40																
Pomodori pelati	20	20	30																
Olio	5	5	5																
Odori	qb	qb	qb																
PANE	50	60	60	PANE	50	60	60	PANE	50	60	60	PANE	50	60	60	PANE	50	60	60
FRUTTA FRESCA	150	180	180	FRUTTA FRESCA	150	180	180	FRUTTA FRESCA	150	180	180	FRUTTA FRESCA	150	180	180	FRUTTA FRESCA	150	180	180

ODORI: carota, cipolla e sedano - AROMI: salvia e rosmarino
VERDURE PER PASSATO: zucchine, cavolo, bieta, carote, patate

SETTIMANA n°4

LUNEDÌ	INFANZIA	PRIMARIE	SECONDARIE	MARTEDÌ	INFANZIA	PRIMARIE	SECONDARIE	MERCOLEDÌ	INFANZIA	PRIMARIE	SECONDARIE	GIOVEDÌ	INFANZIA	PRIMARIE	SECONDARIE	VENERDÌ	INFANZIA	PRIMARIE	SECONDARIE
FUSILLI AL PESTO				VELLUTATA DI				LASAGNE ALLA				RISO ALLE				PASTA OLIO E			
Pasta	50	70	90	CAROTE, PATATE E				BOLOGNESE				ZUCCHINE				PARMIGIANO			
Pesto	20	25	30	ZUCCHINE CON				Pasta per lasagne	50	60	80	Riso	50	70	90	Pasta	50	70	90
Parmigiano	5	5	5	RISO				Macinato di vitellone	25	30	40	Zucchine	40	50	60	Olio	5	5	5
Olio	5	5	5	Riso	30	40	50	Pelati	20	30	40	Olio	5	5	5	Parmigiano	7	10	10
				Zucchine	15	20	25	Odori	qb	qb	qb	Parmigiano	5	5	5				
				Carote	15	20	25	Olio	5	5	5	Odori	qb	qb	qb				
				Patate	30	40	50	Latte	15	20	30								
				Pelati	10	20	20	Burro	10	10	10								
				Olio	5	5	5	Farina	10	15	20								
				Parmigiano	5	5	5	Parmigiano	10	10	10								
				Cipolla	qb	qb	qb												
CROCCHETTE DI				PETTO DI POLLO AL				CACIOTTA FRESCA	50	80	100	HAMBURGER AL				SPEZZATINO DI			
PESCE	75	105	120	FORNO								POMODORO				TACCHINO AL			
	n°5	n°7	n°8	Petto di pollo	70	90	110					Carne macinata	60	70	90	POMODORO			
				Aromi	qb	qb	qb					Pomodori pelati	20	30	30	Fesa di tacchino	70	90	110
				Olio	5	5	5					Odori	qb	qb	qb	Pelati	20	30	30
												Olio	5	5	5	Odori	qb	qb	qb
																Olio	5	5	5
																Farina	qb	qb	qb
PUREA DI PATATE				LATTUGA				FAGIOLINI AL				PATATE AL FORNO				MACEDONIA DI			
Patate	100	120	130	Insalata lattuga	100	120	130	POMODORO				Patate	110	140	160	VERDURE			
Latte	10	15	15	Olio	5	5	5	Fagiolini	100	120	150	Aromi	qb	qb	qb	Patate	40	50	60
Burro	5	10	15					Pomodori pelati	20	20	30	Olio	5	5	5	Carote	30	30	30
								Olio	5	5	5					Fagiolini	40	40	40
																Olio	5	5	5
PANE	50	60	60	PANE	50	60	60	PANE	50	60	60	PANE	50	60	60	PANE	50	60	60
FRUTTA FRESCA	150	180	180	FRUTTA FRESCA	150	180	180	FRUTTA FRESCA	150	180	180	FRUTTA FRESCA	150	180	180	DESSERT AL	100	100	100
																CIOCCOLATO			

ODORI: carota, cipolla e sedano - AROMI: salvia e rosmarino