

Menu estivo (Ottobre-Marzo Aprile-Maggio)

Approvato con determinazione dirigenziale n. 115 del 21/9/2011

SETTIMANA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI <u>Piatto unico:</u>	VENERDI
PRIMA	Pasta e piselli Cotoletta di pollo Insalata verde Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Mozzarella Spinaci in padella Frutta di stagione	Pasta con zucchine Hamburger Patate stick al forno Frutta di stagione	Lasagne Carote julienne Frutta di stagione	Pasta col pesto Platessa dorata al forno Insalata di pomodori Frutta di stagione
SECONDA	Pasta alla pizzaiola Ricotta Insalata verde Frutta di stagione	Pasta e patate Salsiccia di tacchino e pollo Carote lesse Frutta di stagione	Risotto con le zucchine Formaggio fresco/primo sale Macedonia di verdure Frutta di stagione	Tortellini al prosciutto al forno Insalata di pomodori Crostatina di frutta	Pasta e lenticchie Bastoncini di pesce al forno Insalata mista Frutta di stagione
TERZA	Risotto con le carote Filetto di sogliola alla mugnaia Insalata di pomodori Frutta di Stagione	Pasta con i piselli Affettato di prosciutto cotto Insalata verde Frutta di stagione	Maccheroncini alla crudaiola Arrosto di tacchino Insalata di patate Frutta di stagione	Pizza di patate spinaci gelato alla frutta	Pasta con le melanzane Scamorza fresca Fagiolini saltati Frutta di stagione

QUARTA	Pasta coi peperoni	Tubettini al pomodoro	Cerale con i legumi	Gnocchi di patate al pomodoro	Pasta col tonno
	Scaloppine di vitello	Ricotta	Cotoletta di pollo	passati al forno	Filetto di merluzzo in umido
	Insalata mista	Patate al forno	Insalata di carote julienne	Pomodori in insalata	Patate duchessa
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

Per frutta di stagione si intende in alternanza: mela, banana, clementini, loto, arancia, kiwi, pera, uva.

Il menu non prevede l'utilizzo di prodotti OGM.

La Ditta utilizzerà olio extra vergine di oliva e pomodori pelati biologici.

La Ditta utilizzerà, inoltre, prodotti di filiera corta per valorizzare i prodotti locali.

Per i piccoli utenti, che per problemi di salute o allergie presentano un certificato medico, è prevista dalla ditta appaltatrice un'alternativa:

- per il primo piatto: pasta in bianco o pasta al pomodoro;
- per il secondo piatto: petto di pollo o un affettato di prosciutto cotto.

Dott.ssa in dietistica
Sisti Gina