

Menu invernale
(Novembre- Dicembre- Gennaio- Febbraio)
 Approvato con determinazione dirigenziale n. 115 del 21/9/2011

SETTIMANA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI Piatto unico:	VENERDI
PRIMA	Pasta e piselli Cotoletta di pollo Insalata verde Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Mozzarella Insalata di pomodori Frutta di stagione	Pasta col minestrone di verdure Hamburger Purè di patate Frutta di stagione	Lasagne Carote julienne Purea di frutta varia	Riso in brodo vegetale Platessa dorata al forno Spinaci in padella Frutta di stagione
SECONDA	Pasta alla pizzaiola Ricotta Insalata Frutta di stagione	Pasta e patate Salsiccia di pollo e tacchino Carote lesse Frutta di stagione	Risotto con passato di verdura Arrosto di maiale 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 platessa al limone Insalata di pomodori Frutta di Stagione	Maccheroncini al pomodoro e basilico Fuselli di pollo al forno Insalata verde Frutta di stagione	Pasta con i ceci Ricotta Patate stick al forno Frutta di stagione	Pizza di patate spinaci gelato alla frutta	Passato di verdura e pasta Mozzarella Fagiolini Frutta di stagione

QUARTA	Semini in brodo di merluzzo	Pasta al pomodoro	Un cereale con fagioli	Gnocchi di patate al pomodoro passati al forno	Pasta con la zucca
	bastoncini di merluzzo in umido	Ricotta	Cotoletta di pollo	Pomodori in insalata	polpette di vitello
	Purè di patate	Insalata verde	Insalata di carote julienne	Frutta di stagione	Insalata mista
	Frutta di stagione	Ciambella di frutta	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.

Dottoressa in dietistica
Sisti Gina