

Il menù settiman. dovrà prevedere:		I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana
<ul style="list-style-type: none"> la somministrazione d'acqua e pane (a basso contenuto di sale) nelle quantità previste dalle tabelle grammature la proposta di frutta e verdura variata nella tipologia e specifica per stagione (=>4 tipologie diverse la settimana e le macedonie NON sono discrezionali) alternanza di piatti e l'utilizzo di differenti alimenti/matrici: pollo, manzo/equino, legumi, maiale, pesce, salumi, uova, formaggio, piatto unico. Per le scuole che prevedono solo 1-2 rientri settimanali si raccomanda di rispettare la variabilità delle proposte alimentari scelte. Per le scuole dell'infanzia e le scuole Primarie a tempo pieno inoltre si richiede che : i menu con legumi compaiano una volta alla settimana e in alternativa alla carne e MAI di pesce il pesce sia garantito almeno 1 volta a settimana i salumi non più di 2 volte al mese la torta non più di 1 volta al mese Utilizzo della colorazione menù Scritte in rosso: piatti unici Scritte in blu: piatti a base di pesce. Scritte o riquadri in prugna : piatti etnici Scritte verdi sottolineate in corsivo. piatti con formaggio Scritte in arancio e sottolineato: piatti con salumi Scritte marroni sottolineate in corsivo: piatti con cereali integrali: Sfondo rosa: piatti a base di maiale Sfondo verde: piatti a base di carne bovina Sfondo verde limone: equino Sfondo giallo: piatti a base di pollo Sfondo giallo oro: piatti a base d'uova Sfondo turchese: piatti con legumi <p>LE MODIFICHE DEL PRESENTE MENU' RISPETTO ALLE "LINEE GUIDA PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA TABELLE INVERNALI AGGIORNAMENTO 2011" SONO STATE AUTORIZZATE DALL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE E DALLA COMMISSIONE MENSA</p>	Lun.	<ul style="list-style-type: none"> Pasta al pomodoro Cotoletta di petto di pollo Insalata mista invernale FAGIOLINI Frutta <p style="text-align: center;">pag. 8</p>	<ul style="list-style-type: none"> PASTA con tonno Bocconcini mozzarella Insalata mista invernale FRUTTA FRESCA <p style="text-align: center;">pag. 17</p>	<ul style="list-style-type: none"> Riso ALLA PARMIGIANA Cosette di pollo al forno CAROTE al vapore Finocchio crudo YOGURT <p style="text-align: center;">pag. 48</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pizza Margherita (mozzarella e pomodoro) Prosciutto cotto Verdure MISTE FRUTTA FRESCA <p style="text-align: center;">pag. 16</p>
	Mar.	<ul style="list-style-type: none"> PASTA ai formaggi Crocchette di pesce Carote julienne ed insalata Macedonia di frutta fresca <p style="text-align: center;">pag. 5</p>	<ul style="list-style-type: none"> Risotto alla lattuga Scaoglie di grana SPINACI Finocchio crudo Macedonia di frutta fresca <p style="text-align: center;">Pag.51</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pizza Margherita (mozzarella e pomodoro) Prosciutto cotto Verdure MISTE FRUTTA FRESCA <p style="text-align: center;">pag. 16</p>	<ul style="list-style-type: none"> PASTA con pomodoro e ricotta Petto di pollo al limone Insalata mista invernale Spinaci al tegame Frutta <p style="text-align: center;">pag.4</p>
	Mer.	<ul style="list-style-type: none"> Pizza Margherita (mozzarella e pomodoro) Prosciutto cotto Verdure MISTE FRUTTA FRESCA <p style="text-align: center;">pag. 16</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pasta al pomodoro e origano Filetti di sogliola limanda o filetti di platessa impanati Insalata mista invernale Frutta <p style="text-align: center;">pag. 10</p>	<ul style="list-style-type: none"> Gnocchi di patate al pomodoro Lonza di maiale al latte Finocchi CRUDI Insalata mista di carote e cavolo cappuccio Frutta <p style="text-align: center;">pag. 1</p>	<ul style="list-style-type: none"> PASTA con tonno Bocconcini mozzarella Insalata mista invernale Frutta fresca <p style="text-align: center;">pag. 17</p>
	Gio.	<ul style="list-style-type: none"> PASTA con la zucca Arrosto di maiale alle erbe Insalata mista invernale Frutta <p style="text-align: center;">pag. 33</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pasta con ragù di carne equina FAGIOLINI e cavolfiore gratinato al forno Insalata verde Frutta fresca <p style="text-align: center;">pag. 22</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pasta all'olio, parmigiano (prezzemolo e limone SE GRADITI) Cotoletta di filetti di merluzzo Verdure MISTE TORTA DI MELE <p style="text-align: center;">pag. 15</p>	<ul style="list-style-type: none"> RISOTTO alla milanese Arrosto di vitellone Biete al tegame Cavolo cappuccio in insalata Frutta <p style="text-align: center;">pag. 6</p>
	Ven.	<ul style="list-style-type: none"> Lasagne alla bolognese SPINACI Insalata mista invernale Macedonia di frutta fresca <p style="text-align: center;">pag. 34</p>	<ul style="list-style-type: none"> RISOTTO alla parmigiana Arrosto di maiale alle erbe PURE' CAROTE CRUDE FRUTTA FRESCA <p style="text-align: center;">pag. 25</p>	<ul style="list-style-type: none"> PASTA pomodoro ed olive Hamburger di carne bovina Insalata mista invernale Macedonia di frutta fresca <p style="text-align: center;">pag. 36</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pasta al pomodoro e origano Filetti di sogliola limanda o filetti di platessa impanati Insalata mista invernale Frutta <p style="text-align: center;">pag. 10</p>

Il menù settiman. dovrà prevedere:		V settimana	VI settimana	VII settimana	VIII settimana
<p>la somministrazione d'acqua e pane (a basso contenuto di sale) nelle quantità previste dalle tabelle grammature</p> <p>la proposta di frutta e verdura variata nella tipologia e specifica per stagione (=>4 tipologie diverse la settimana e le macedonie NON sono discrezionali)</p> <p>alternanza di piatti e l'utilizzo di differenti alimenti/matrici: pollo, manzo/equino, legumi, maiale, pesce, salumi, uova, formaggio, piatto unico.</p> <p>Per le scuole che prevedono solo 1-2 rientri settimanali si raccomanda di rispettare la variabilità delle proposte alimentari scelte. Per le scuole dell'infanzia e le scuole Primarie a tempo pieno inoltre si richiede che :</p> <p>i menu con legumi compaiano una volta alla settimana e in alternativa alla carne e MAI di pesce</p> <p>il pesce sia garantito almeno 1 volta a settimana</p> <p>i salumi non più di 2 volte al mese</p> <p>la torta non più di 1 volta al mese</p> <p>Utilizzo della colorazione menù</p> <p>Scritte in rosso: piatti unici</p> <p>Scritte in blu: piatti a base di pesce.</p> <p>Scritte o riquadri in prugna : piatti etnici</p> <p>Scritte verdi sottolineate in corsivo. piatti con formaggio</p> <p>Scritte in arancio e sottolineato: piatti con salumi</p> <p>Scritte marroni sottolineate in corsivo: piatti con cereali integrali:</p> <p>Sfondo rosa: piatti a base di maiale</p> <p>Sfondo verde: piatti a base di carne bovina</p> <p>Sfondo verde limone: equino</p> <p>Sfondo giallo: piatti a base di pollo</p> <p>Sfondo giallo oro: piatti a base d'uova</p> <p>Sfondo turchese: piatti con legumi</p> <p>LE MODIFICHE DEL PRESENTE MENU' RISPETTO ALLE "LINEE GUIDA PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA TABELLE INVERNALI AGGIORNAMENTO 2011" SONO STATE AUTORIZZATE DALL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE E DALLA COMMISSIONE MENSA</p>	Lun.	<ul style="list-style-type: none"> Pasta al ragù di carne bovina Zucchine gratinate Carote Macedonia di frutta 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta al pomodoro Coscette di pollo al forno Patate gratinate al forno INSALATA FRUTTA FRESCA <p>pag. 13</p>	<ul style="list-style-type: none"> Riso con olio e formaggio grana Polpette di cavallo all'origano FINOCCHIO GRATINATO Carote a julienne Frutta fresca <p>pag. 7</p>	<ul style="list-style-type: none"> PASTA con pomodoro e ricotta Petto di pollo al limone Insalata mista invernale Spinaci al tegame Frutta <p>pag.4</p>
	Mar.	<ul style="list-style-type: none"> PASTA ai formaggi Crocchette di pesce Carote julienne ed insalata FRUTTA FRESCA <p>pag. 5</p>	<ul style="list-style-type: none"> PASTA pomodoro ed olive Hamburger di carne bovina Insalata mista invernale FRUTTA FRESCA <p>pag. 36</p>	<ul style="list-style-type: none"> Gnocchi di patate al pomodoro Lonza di maiale al latte Finocchi CRUDI Insalata mista di carote e cavolo cappuccio Frutta <p>pag. 1</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pasta all'ortolana Frittata con spinaci Insalata di carote e finocchi YOGURT <p>pag. 31</p>
	Mer.	<ul style="list-style-type: none"> PASTA al pomodoro Arrosti di maiale alle erbe Insalata mista invernale Frutta <p>pag. 33</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pasta all'olio, parmigiano (prezzemolo e limone SE GRADITI) Cotoletta di filetti di merluzzo Verdure MISTE TORTA DI MELE <p>pag. 15</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pizza Margherita (mozzarella e pomodoro) Prosciutto cotto Verdure MISTE FRUTTA FRESCA <p>pag. 16</p>	<ul style="list-style-type: none"> RISOTTO alla milanese Arrosti di vitellone Biete al tegame Cavolo cappuccio in insalata Frutta <p>pag. 6</p>
	Gio.	<ul style="list-style-type: none"> Lasagne alla bolognese CAROTE AL VAPORE Insalata mista invernale YOGURT <p>pag. 34</p>	<ul style="list-style-type: none"> PASTA con tonno CACIOTTA Insalata mista invernale Macedonia di frutta fresca <p>pag. 17</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pasta al pomodoro e origano Filetti di sogliola limanda o filetti di platessa impanati Insalata mista invernale Frutta <p>pag. 10</p>	<ul style="list-style-type: none"> Lasagne al forno di ricotta e spinaci PROSCIUTTO COTTO Insalata mista invernale Macedonia di frutta fresca <p>pag 50</p>
	Ven.	<ul style="list-style-type: none"> Risotto alla lattuga Scaglie di grana Zucca al forno Finocchio crudo Macedonia di frutta fresca <p>pag. 51</p>	<ul style="list-style-type: none"> RISOTTO alla parmigiana Arrosti di maiale alle erbe PURE' CAROTE CRUDE FRUTTA FRESCA <p>pag. 25</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pasta al pomodoro Cotoletta di petto di pollo Insalata mista invernale FAGIOLINI Frutta <p>pag. 8</p>	<ul style="list-style-type: none"> PASTA ai formaggi Crocchette di pesce Carote julienne ed insalata Frutta fresca <p>pag. 5</p>