# **COMUNE CASALE CORTE CERRO**

# Scuole dell'Infanzia Scuole Primarie e Secondarie

Menù primavera - estate

	1^ settimana	2^ settimana	3^settimana	4^ settimana
Lunedì	Verdure crude/verdure cotte all'olio Pizza pomodoro e mozzarella 1/2 por. Formaggio (*)	Pasta al pesto (per materna) Trofie al pesto Formaggio (*) Insalata di pomodori	Pasta integrale al pomodoro Tortino/Frittata/uova strapazzate Carote e piselli	Pasta pomodoro e olive Polpette di verdure e formaggio /Formaggio (*) Fagiolini all'olio/in insalata
Martedì	Pasta integrale al pomodoro Bovino adulto macinato/arrosto Insalata di fagiolini/all'olio	Gnocchetti sardi (per materna) Gnocchi di patate/Pasta integrale pomodoro Uova strapazzate/Frittata/tortino Fagiolini all'olio/in insalata	Risotto allo zafferano Bocconcini di tacchino Insalata di pomodori	Crema di verdure con orzo/farro (per materna) Pasta/riso olio e parmigiano Pollo al forno Patate e verdure all'olio
Mercoledì	Ravioli di magro burro e salvia Polpette di legumi/legumi all'olio/in umido/uova strapazzate/frittata Erbette all'olio/Insalata di pomodori	Riso alle verdure/al pomodoro Bovino adulto al forno Carote all'olio/in insalata	Pasta al pesto Lonza arrosto Insalata mista/di carote	Verdure e Legumi in umido/all'olio/in insalata Lasagne con ragù di carne
Giovedì	Crema di zucchine con orzo (per materna) Pasta ragù di verdure Tacchino al forno/scaloppine Patate e carote al forno	Pasta olio e parmigiano Pollo impanato Insalata verde	Verdure crude/verdure cotte all'olio Pizza pomodoro mozzarella ½ porz. formaggio (*)	Risotto parmigiana Pesce (^) gratinato gratinato/al limone/all'olio/al forno Zucchine all'olio
Venerdì	Risotto al pomodoro Pesce (^) impanato forno Insalata mista	Passato di verdure e legumi con pasta (per materna) Pasta pomodoro e piselli Pesce (^) gratinato/al limone/all'olio/al forno Zucchine trifolate	Crema di patate e pasta (per materna)  Pasta al pomodoro  Pesce (^) agli aromi/al  pomodoro/impanato/al forno  Erbette saltate con olio	Pasta allo zafferano/olio e parmigiano Uova strapazzate/Frittata/tortino Insalata di pomodori/verde

Il pranzo viene completato con **pane comune/integrale** e **frutta fresca di stagione** (è consigliabile anticipare quest'ultima nello spuntino di metà mattina). 1 volta/settimana, preferibilmente in presenza di piatto unico o di primo piatto semplice, la frutta può essere sostituita con Yogurt o con un Dolce semplice tipo: budino, torta margherita, allo yogurt, crostata di frutta o marmellata, ecc.

26/06/2024

DIPARTIMENTO DI PREVENZIO LE GERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE DIETISTA Dott.ssa Barbara SPADACINI

#### Si raccomanda:

- √ la diminuzione dell'utilizzo di sale nella preparazione dei pasti
- √ l'utilizzo esclusivo di sale iodato

### Allegato al menù

<u>Verdure per contorni, minestroni e primi piatti invernali</u>: insalate, zucca, erbette, spinaci, finocchi, cavolfiori, broccoli, carote, barbabietole, lattuga, indivia, verza, rape, cipolle e porri, ecc.

<u>Verdure per contorni, minestroni e primi piatti estivi:</u> insalate, pomodori, zucchine, fagiolini, erbette, spinaci, carote, peperoni, melanzane, sedano, ravanelli, ecc.

Si consiglia di creare un calendario di rotazione per: formaggio; pesce; frutta e dolce

- (\*) <u>Tipologie di formaggio:</u> ricotta, mozzarella, formaggio fresco di capra, primosale, robiola, caciotta fresca, toma (tipo Crodo, ecc.), parmigiano reggiano, ecc.
- (^) Tipologie di pesce: platessa, sogliola, palombo, nasello o merluzzo, cernia, pesce S. Pietro, pesce spada, trancio di tonno, ecc.

Le verdure inserite nel menù possono essere preparate e servite cotte o crude (es. carote all'olio/in insalata = carote all'olio oppure insalata di carote grattugiate crude)

26/06/2024

# **COMUNE CASALE CORTE CERRO**

# Scuole dell'Infanzia Scuole Primarie e Secondarie

Menù autunno - inverno

	1^ settimana	2^ settimana	3^settimana	4^ settimana
Lunedì	Crema di verdure (per materna)/ Verdure all'olio/in insalata Pizza pomodoro e mozzarella ½ porz. Formaggio (*)	Pasta al pesto (per materna) Trofie al pesto Pesce (^) impanato Insalata mista/finocchi/all'olio	Ravioli al pomodoro Frittata al prosciutto/uova strapazzate/tortino Fagiolini all'olio	Pasta alle verdure/al pomodoro Frittata con mozzarella/uova strapazzate Insalata verde
Martedì	Risotto allo zafferano/zucca/verdure Cosce di pollo al forno Carote all'olio	Gnocchetti sardi (per materna) Gnocchi di patate/pasta al pomodoro Uova strapazzate/Frittata Carote e piselli	Polenta/pasta olio/burro e parmigiano Macinata di bovino adulto/ arrosto bovino adulto Carote in insalata/insalata mista	Risotto alla parmigiana Polpette di bovino adulto Finocchi all'olio/in insalata
Mercoledì	Ravioli di magro burro e salvia Polpette di legumi/legumi all'olio/in umido Insalata di finocchi/Finocchi all'olio	Riso olio/burro e parmigiano Arista arrosto/Scaloppine di maiale al limone Cavolfiori gratinati/in insalata	Risotto allo zafferano Pollo impanato (al forno) Finocchi in insalata/all'olio	Lasagne con ragù di carne ½ porz. formaggio (*) carote all'olio
Giovedì	Passato di verdura con orzo Pesce (^) al forno/gratinato/al limone Patate al forno/all'olio	Pasta integrale al ragù di bovino Formaggio (*) Erbette/spinaci all'olio	Crema di legumi (per materna) Verdure con legumi all'olio/in insalata Pizza pomodoro e mozzarella	Pasta integrale al pomodoro/aromi Arrosto di Tacchino/Scaloppina Broccoli /Erbette all'olio/al forno
Venerdì	Pasta integrale pomodoro Uova strapazzate/frittata/tortino Insalata mista	Passato di verdura con orzo/farro Bocconcini di tacchino Patate prezzemolate/Purè	Pasta al pomodoro Pesce (^) gratinato/al forno/al pomodoro/all'olio Insalata mista	Passato di verdure e legumi con orzo/riso Pesce (^) impanato Patate e verdure in insalata/all'olio

Il pranzo viene completato con **pane comune/integrale** e **frutta fresca di stagione** (è consigliabile anticipare quest'ultima nello spuntino di metà mattina). 1 volta/settimana, preferibilmente in presenza di piatto unico o di primo piatto semplice, la frutta può essere sostituita con Yogurt o con un Dolce semplice tipo: budino, torta margherita, allo yogurt, crostata di frutta o marmellata, ecc.

DIPARJIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE DIETISTA DOILISSE BEDETE SPADACINI

## Si raccomanda:

- √ la diminuzione dell'utilizzo di sale nella preparazione dei pasti
- √ l'utilizzo esclusivo di sale iodato

26/06/2024

### Allegato al menù

<u>Verdure per contorni, minestroni e primi piatti invernali</u>: insalate, zucca, erbette, spinaci, finocchi, cavolfiori, broccoli, carote, barbabietole, lattuga, indivia, verza, rape, cipolle e porri, ecc.

<u>Verdure per contorni, minestroni e primi piatti estivi:</u> insalate, pomodori, zucchine, fagiolini, erbette, spinaci, carote, peperoni, melanzane, sedano, ravanelli, ecc.

Si consiglia di creare un calendario di rotazione per: formaggio; pesce; frutta e dolce

- (\*) <u>Tipologie di formaggio:</u> ricotta, mozzarella, formaggio fresco di capra, primosale, robiola, caciotta fresca, toma (tipo Crodo, ecc.), parmigiano reggiano, ecc.
- (^) Tipologie di pesce: platessa, sogliola, palombo, nasello o merluzzo, cernia, pesce S. Pietro, pesce spada, trancio di tonno, ecc.

Le verdure inserite nel menù possono essere preparate e servite cotte o crude (es. carote all'olio/in insalata = carote all'olio oppure insalata di carote grattugiate crude)

26/06/2024