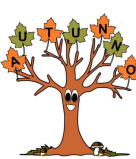


ANNO SCOLASTICO 2019/2020 – MENU' AUTUNNO/INVERNO – SCUOLA PRIMARIA – MENU' VEGETARIANO
 IN VIGORE DAL 11 NOVEMBRE AL 8 DICEMBRE 2019

| I° SETTIMANA | | | | | GAMMA PRODOTTI BIOLOGICI PREVISTI DAL CAPITOLATO: pane, pasta, riso, semolino, le gumi secchi, pomodori pelati e passata di pomodoro, farina, confettura, orzo perlato, orzo solubile, camomilla, succo di frutta, carne bovina, patate, carote, insalata, mele, banane, verdure surgelate, uova pastorizzate, merluzzo e platessa MSC. |
|----------------|------------------------------------|---|------------------------------|--------------|---|
| LUN | Pasta al pomodoro | Tortino ricotta e zucchine* | Spinaci* | Frutta | |
| MAR | Zuppa di fagioli con riso* | Formaggio | Insalata mista | Frutta | |
| MER | Pasta olio e parmigiano | Bocconcini di mozzarella | Carote e radicchio | Frutta | |
| GIO | Risotto alla parmigiana | Piatto di legumi | Fagiolini* | Frutta | |
| VEN | Pasta alle olive (sugo rosso) | Crocchette vegetali | Purè di patate | Frutta | |
| II° SETTIMANA | | | | | GAMMA PRODOTTI BIOLOGICI OFFERTI DA CIR: ravioli, gnocchi di patate surg., latte UHT intero, latte fresco intero, burro, yogurt naturale e alla frutta, farina di mais, uova fresche, pane gratt., lievito, crackers, biscotti secchi, fette biscottate, grissini, cornflakes, tortino al limone, plumcake allo yogurt, miele, dessert alla vaniglia e al creme caramel, olio extravergine d'oliva, aceto di vino, sale iodato, spezie ed erbe aromatiche, ortofrutta della IV gamma (carote, finocchi, patate, zucchine, zucca, bieta, mela) ortofrutta fresca, carne suina, carni avicole, prosciutto cotto, mozzarella, stracchino, ricotta, emmenthal, caciotta, trota, pasta fresca all'uovo. |
| LUN | Pasta ai piselli (sugo rosso)* | Caciotta e Ricotta | Insalata mista | Frutta | |
| MAR | Pasta al pomodoro | Cotoletta vegetale con spinaci  | Zucca e patate al rosmarino* | Dolce | |
| MER | Pasta all'ortolana (sugo bianco)* | Polpette vegetariane* | Zucchine trifolate* | Frutta | |
| GIO | Riso al pomodoro | Frittata al formaggio | Carote e finocchi | Frutta | |
| VEN | Crema di patate e carote con riso* | Hamburger vegetariano* | Bieta e carote* | Frutta | |
| III° SETTIMANA | | | | | DA AGRICOLTURA INTEGRATA: tutta la restante frutta e verdura PRODOTTI DOP/IGP PREVISTI DAL CAPITOLATO: Parmigiano Reggiano DOP, Prosciutto crudo di Parma DOP, Asiago DOP, Bresaola IGP, aceto balsamico IGP |
| LUN | Risotto con funghi (sugo bianco)* | Spezzatino di soia alla pizzaiola* | Patate lesse | Frutta | |
| MAR | Pasta al pomodoro | Asiago | Insalata mista | Frutta | |
| MER | Crema di zucca con riso* | Hamburger vegetariano* | Fagiolini* | Frutta | |
| GIO | Pasta alla mediterranea | Polpette vegetariane* | Piselli* | Frutta | |
| VEN | Pasta al pomodoro | Tortino di patate e formaggio | Carote e insalata | Frutta | |
| IV° SETTIMANA | | | | | GAMMA PRODOTTI OFFERTI DA CIR CON CARATTERISTICHE MIGLIORATIVE Prodotti IGP: radicchio Prodotti tradizionali: tortellini |
| LUN | Passato di ceci con pasta* | Stracchino | Insalata mista | Frutta | |
| MAR | Pasta al pomodoro | Crocchette vegetali | Piselli* | Frutta | |
| MER | Pasta ai formaggi | Flan agli spinaci* | Carote e cappuccio | Frutta | |
| GIO | Pasta al pesto | Spezzatino di soia alle verdure* | Cavolfiore e carote* | Frutta | |
| VEN | Risotto alla zucca* | Polpette vegetariane* | Spinaci al formaggio* | Frutta | |