




ANNO SCOLASTICO 2018/2019 – MENU' PRIMAVERA/ESTATE– SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO
IN VIGORE DAL 16 SETTEMBRE AL 13 OTTOBRE 2019

| I° SETTIMANA | | | | |
|----------------|---|--|-------------------------|------------------------------|
| LUN | Risotto al pomodoro | Burger vegetale delicato | Patate lesse | Frutta |
| MAR | Pasta con piselli* (no latte) | Piatto di legumi | Pomodori | Frutta |
| MER | | | | |
| GIO | Pizza al pomodoro  | Polpette vegetali* | Insalata mista | Frutta |
| VEN | | | | |
| II° SETTIMANA | | | | |
| LUN | Pasta olio e basilico | Tortino vegetale* | Fagiolini* | Frutta |
| MAR | Pasta al pomodoro  |  Burger vegetale delicato | Mix rustico di verdure* | Dolce (no latte/uova) |
| MER | | | | |
| GIO | Pasta all'ortolana* (no latte) | Polpette vegetali* | Patate lesse | Frutta |
| VEN | | | | |
| III° SETTIMANA | | | | |
| LUN | Pasta al pomodoro | Ceci al rosmarino | Insalata mista | Frutta |
| MAR | Pasta al pomodoro | Polpette vegetali* | Piselli* | Frutta |
| MER | | | | |
| GIO | Riso all'olio | Piatto di legumi | Bieta e carote* | Frutta |
| VEN | | | | |
| IV° SETTIMANA | | | | |
| LUN | Risotto alla zucca* (no latte) | Polpette vegetali* | Fagiolini* | Frutta |
| MAR | Pasta alla pizzaiola | Fagioli prezzemolati | Patate lesse | Frutta |
| MER | | | | |
| GIO | Pasta al pomodoro | Tortino di verdure* | Spinaci* | Frutta |
| VEN | | | | |

GAMMA PRODOTTI BIOLOGICI PREVISTI DAL CAPITOLATO:
pane, pasta, riso, semolino, legumi 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.

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.

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

GAMMA PRODOTTI OFFERTI DA CIR CON CARATTERISTICHE MIGLIORATIVE

Prodotti IGP: radicchio
Prodotti tradizionali: tortellini