

# Comune di BAVENO

Scuole dell'Infanzia-Primarie-Secondarie di I grado

Menu primavera - estate A.S. 2014/2015

	1 <sup>a</sup> settimana	2 <sup>a</sup> settimana	3 <sup>a</sup> settimana	4 <sup>a</sup> settimana
Lunedì	Pasta in salsa aurora/ Pasta allo zafferano Formaggio di Crodo Fagiolini all'olio	Insalata mista Pizza pomodoro e mozzarella + ½ porzione di prosciutto cotto <u>oppure</u> Focaccia farcita	Ravioli di magro burro e salvia / Pasta pomodoro e ricotta Parmigiano / grana (€) Fagiolini all'olio	Risotto allo zafferano Mozzarella Insalata di pomodori
Martedì	Risotto alla parmigiana Scaloppine di tacchino al limone/ alle olive Zucchine gratinate con pane grattugiato / trifolate	Gnocchi di patate al pomodoro Polpettone di bovino adulto / Hamburger di bovino adulto (100% carne) Spinaci / Erbette all'olio	Passato di verdura con crostini / Minestra primavera con farro/orzo Bresaola condita / Prosciutto crudo Patate all'olio / prezzemolate	Pasta con pomodori freschi a dadini e basilico Cosce di pollo al forno / Boccoccini Insalata mista (§)
Mercoledì	Pasta integrale pomodoro e basilico Frittata con verdura/prosciutto cotto/ formaggio (al forno) Insalata mista (§)	Pasta pomodoro e pesto Pesce (Λ) impanato (al forno) Insalata di pomodori	Pasta al ragù di bovino adulto Uova sode/Frittata con patate al forno Zucchine trifolate / gratinate con pane grattugiato	Pasta al pesto Bastoncini di pesce al forno (°) / Pesce (Λ) pomodorini e olive Insalata di fagiolini / Fagiolini all'olio
Giovedì	Crema di zucchine con riso Lonza arrosto / Boccoccini Patate al forno	Pasta con olio / burro e parmigiano / Pasta agli aromi Cosce di pollo al forno Fagiolini e patate in insalata / all'olio	Risotto primavera Tacchino impanato (al forno) Insalata di pomodori	Risotto al pomodoro / agli asparagi Polpettone di bovino adulto Erbette / Spinaci all'olio
Venerdì	Pasta al tonno Polpette di pesce (Λ) al forno / Pesce (Λ) al forno Insalata di pomodori	Risotto allo zafferano Frittata al formaggio / Polpette di legumi/di verdura al forno Carote grattugiate in insalata	Pasta integrale con sugo alle olive Pesce (Λ) gratinato / al limone Insalata mista (§)	Insalata di pasta / Pasta pasticcata Piselli all'olio (§) Carote crude/cotte all'olio

Il pranzo viene completato con **PANE COMUNE** 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 asciutto semplice e possibilmente nelle giornate più critiche come momento gratificante, ad es. in presenza di legumi, minestre, ecc) la frutta può essere sostituita con Yogurt o con Dolce semplice: gelato, budino, torta margherita, allo yogurt, ciambella, crostata, ecc.

(\*) **Tipologie di formaggio:** ricotta, mozzarella, formaggio fresco di capra, primosale, robiola, caciotta, scamorza, fontina, toma (tipo Crodo, ecc.), parmigiano reggiano, grana padano, ecc.

(£) **Parmigiano o grana: 30 g Scuola dell'infanzia – 40 g Scuola Primaria – 50 g Scuola Secondaria di I° grado**

(Λ) **Tipologie di pesce:** platessa, sogliola, palombo, nasello o merluzzo, cernia, orata, trota, ecc.

(°) **Bastoncini di pesce** preparati in sede. Se preconfezionati devono avere le seguenti caratteristiche: pesce ≥ 65%, non prefritti, con tipologia di olio dichiarata (olio di oliva o monoseme) e non con olio o grassi vegetali generici, olio di palma o di cocco

(§) **Insalata mista** (combinazione di due o più delle seguenti verdure): insalata verde, pomodori, carote, cetrioli, peperoni, mais, ecc.

A.S.C. VCO

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE  
DIESSA Dott.ssa Barbara SPADACINI

17 SET. 2014