

## COMUNE DI CASALE CORTE CERRO

In vigore dal 12 settembre 2022 con la 1° settimana e dal 20 marzo 2023 con la 1° settimana

Scuole Secondarie

Menù primavera - estate A.S. 2022/2023

	1^ settimana	2^ settimana	3^ settimana	4^ settimana
Lunedì	Verdure crude/verdure cotte all'olio Pizza pomodoro e mozzarella 1/2 por. Formaggio (*)	Trofie al pesto Formaggio (*) Insalata di pomodori	Pasta al pomodoro Frittata/Tortino Carote e piselli	Pasta integrale pomodoro e olive Polpette di verdure e formaggio /Formaggio (*) Carote e piselli all'olio
Martedì	Pasta al pomodoro Bovino adulto arrosto Insalata di fagiolini/all'olio	Gnocchi di patate/Pasta integrale pomodoro Frittata/rollè di frittata Fagiolini all'olio/in insalata	Risotto allo zafferano Bocconcini di tacchino Insalata di pomodori	Pasta/riso olio e parmigiano Coscette di pollo al forno Patate e verdure
Mercoledì	Ravioli di magro burro e salvia Polpette di legumi/legumi all'olio/in umido/uova strapazzate/frittata Insalata mista	Riso alle verdure Bovino adulto al forno Verdure all'olio/in insalata	Pasta al pesto Lonza arrosto Insalata mista	Verdure e Legumi in umido/all'olio/in insalata Lasagne con ragù di carne

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.

### Si raccomanda:

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

In questa mensa viene servita acqua potabile trattata naturale.  
Per le preparazioni e i condimenti viene usato olio extravergine d'oliva.