

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 dell'Infanzia
Scuole Primarie

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 (*) | Gnocchetti sardi (per materna) Trotie al pesto (per primaria) 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 | Crema di verdure con orzo/farro (per materna) Pasta/riso olio e parmigiano (per primaria) 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 |
| Giovedì | Crema di zucchine con orzo (per materna) Pasta ragù di verdure (per primaria) Tacchino al forno/scaloppine Patate e carote al forno | Pasta olio e parmigiano Petto di pollo impanato Insalata verde | Verdure crude/verdure cotte all'olio Pizza pomodoro mozzarella 1/2 porz. formaggio (*) | Risotto parmigiana Insalata di pesce (^)/pesce (^) gratinato Insalata di fagiolini/all'olio |
| Venerdì | Risotto al pomodoro Pesce (^) impanato forno Insalata di pomodori | Passato di verdure e legumi con riso (per materna) Risotto con piselli (per primaria) Pesce (^) gratinato Zucchine trifolate | Crema di patate e pasta Pasta olio e parmigiano (per primaria) Pesce (^) agli aromi Erbe saltate con olio | Pasta allo zafferano/olio e parmigiano Frittata/uova 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.

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
DIEIETA Dott.ssa Barbara SPADACINI 29 GIU. 2022

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.