



Scuola primaria di San Pellegrino Terme

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riferimento tabella ATS	LEGUMI	CARNE		FORMAGGIO	PESCE
1° SETTIMANA	PASTO BIOLOGICO Pasta al pesto Lenticchie in umido Carote al vapore Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Arrostato di lonza Fagiolini Pane Frutta		Pizza margherita Formaggio ½ porz. Fagiolini Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Pesce impanato al forno Lattuga Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	UOVO	PESCE		CARNE	LEGUMI
2° SETTIMANA	PASTO BIOLOGICO Pasta al pomodoro Frittata alle zucchine Pane Frutta	Pasta alla salvia Pesce con olive Carote julienne Pane Frutta		Polenta con brasato Verdura cotta Pane Frutta	Risotto giallo Piselli in umido Insalata mista Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	LEGUMI	CARNE		FORMAGGIO	PESCE
3° SETTIMANA	PASTO BIOLOGICO Pasta al pomodoro Cannellini in umido Verdura di stagione Pane Frutta	Lasagne al ragù di manzo Fagiolini Pane Frutta		Pizza margherita Formaggio ½ porz. Carote Pane integrale Frutta	Pasta al pomodoro Crocchette di pesce Finocchi julienne Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	PESCE		CARNE	UOVO
4° SETTIMANA	Ravioli di magro all'olio evo e salvia ½ porz. di formaggio Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta al pomodoro e tonno in olio d'oliva Carote Pane Frutta		Risotto giallo Bocconcini di pollo al rosmarino Insalata Pane Frutta	PASTO BIOLOGICO Pasta al pesto Frittata alle zucchine Pane Frutta

SIR Ristorazione

Tra le proposte di formaggio si alterneranno: mozzarella, italico, Asiago DOP, Provolone Valpadana DOP, fontal, scamorza, primosale.

Tra le tipologie di pesce si alterneranno: merluzzo, platessa, limanda.

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all' 1,7% riferito al peso della farina).

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato.