

Comune di Palazzolo s/Oglio – Ristorazione Scolastica - MENU' AUTUNNALE in vigore dal 02/09/2019  
SCUOLE SECONDARIE

| INDICAZIONI   |     | I settimana  | II settimana  | III settimana   | IV settimana  | V settimana  | VI settimana   |
|---|-----|--|---|---|---|--|--|
| <p><b>Il menù prevede:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la somministrazione di pane comune e pane integrale a basso contenuto di sale e non addizionato di grassi;</li> <li>- l'utilizzo di sale iodato;</li> <li>- l'utilizzo di Grana Padano di origine biologica per le GIORNATE BIO e di <b>Grana Padano DOP</b> nelle altre giornate come condimento per il primo piatto;</li> <li>- l'utilizzo di merluzzo certificato MSC;</li> <li>- la proposta di frutta di tipologia diversa (almeno 4 tipologie diverse alla settimana).</li> </ul> | LUN | <b>Pizza margherita</b><br><i>Mozzarella STG</i><br><b>Carote julienne</b><br><b>Frutta fresca</b>                           | <b>Farfalle all'olio</b><br><b>Latteria</b><br><b>Piselli stufati</b><br><b>Frutta fresca</b>                                 | <b>Risotto al grana</b><br><b>Merluzzo olio e limone</b><br><b>Insalata verde</b><br><b>Frutta fresca</b>                                 | <b>Gnocchi al pomodoro</b><br><i>Asiago DOP</i><br><b>Pomodori</b><br><b>Frutta fresca</b>                                    | <b>Pizza margherita</b><br><i>Mozzarella STG</i><br><b>Insalata mista</b><br><b>Frutta fresca</b>                              | <b>Farfalle al pomodoro e ricotta</b><br><b>Merluzzo olio e prezzemolo</b><br><b>Fagiolini al vapore</b><br><b>Frutta fresca</b> |
|   | MAR |  |   |   |   |  |  |
|   | MER | <b>Crema di piselli con crostini integrali</b><br><b>Hamburger di manzo</b><br><b>Purè di patate</b><br><b>Frutta fresca</b> | <b>Riso al burro e salvia</b><br><b>Bocconcini di pollo al pomodoro</b><br><b>Carote al rosmarino</b><br><b>Frutta fresca</b> | <b>Crema di carote con crostini integrale</b><br><b>Polpette di manzo olio e aromi</b><br><b>Patate al vapore</b><br><b>Frutta fresca</b> | <b>Sedanini all'olio e grana padano</b><br><b>Cotoletta di pollo</b><br><b>Fagiolini al vapore</b><br><b>Frutta fresca</b>    | <b>Crema di legumi con crostini integrali</b><br><b>Hamburger di pollo</b><br><b>Finocchi al grana</b><br><b>Frutta fresca</b> | <b>Gnocchi al pomodoro</b><br><b>Arrosto di tacchino</b><br><b>Finocchi gratinati</b><br><b>Frutta fresca</b>                    |
|   | GIO |  |   |   |   |  |  |
|   | VEN | <b>Fusilli all'olio e grana padano</b><br><b>Straccetti di pollo al forno</b><br><b>Pomodori</b><br><b>Frutta fresca</b>     | <b>Passato di verdura con riso</b><br><b>Hamburger di ceci e ricotta</b><br><b>Zucchine al grana</b><br><b>Frutta fresca</b>  | <b>Risotto alla ligure</b><br><b>Legumi misti agli aromi</b><br><b>Carote julienne</b><br><b>Frutta fresca</b>                            | <b>Crema di ceci con ditali</b><br><b>Bocconcini di tacchino al limone</b><br><b>Carote al vapore</b><br><b>Frutta fresca</b> | <b>Mezze penne integrali alla sorrentina</b><br><b>Hamburger di pesce</b><br><b>Insalata fantasia</b><br><b>Frutta fresca</b>  | <b>Fusilli al ragù di pesce</b><br><b>Cotoletta di pollo</b><br><b>Pomodori</b><br><b>Frutta fresca</b>                          |

Le giornate evidenziate in arancio rappresentano le giornate biologiche. I prodotti evidenziati in marrone sono prodotti DOP, IGP, STG ed equosolidali.

I prodotti evidenziati in azzurro sono a base di pesce e legumi.

I prodotti a km 0 nel menù in vigore sono i seguenti: biette, insalata, finocchi, pomodori da insalata, prezzemolo, sedano, basilico, zucchine, latte.

Comune di Palazzolo s/Oglio – Ristorazione Scolastica - MENU' AUTUNNALE in vigore dal 2 Settembre 2019

ASILO NIDO, SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE – DIETE LEGGERE

| INDICAZIONI   |     | I settimana   | II settimana  | III settimana   | IV settimana  | V settimana   | VI settimana  |
|---|-----|---|---|---|---|---|---|
| <p><b>Il menù prevede:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la somministrazione di pane comune e pane integrale a basso contenuto di sale e non addizionato di grassi;</li> <li>- l'utilizzo di sale iodato.</li> </ul> | LUN | Pasta o riso all'olio<br>Pesce al vapore o carne ai ferri<br>Patate o carote al vapore<br>Mela o pera | Pasta o riso all'olio<br>Pesce al vapore o carne ai ferri<br>Patate o carote al vapore<br>Mela o pera | Pasta o riso all'olio<br>Pesce al vapore o carne ai ferri<br>Patate o carote al vapore<br>Mela o pera | Pasta o riso all'olio<br>Pesce al vapore o carne ai ferri<br>Patate o carote al vapore<br>Mela o pera | Pasta o riso all'olio<br>Pesce al vapore o carne ai ferri<br>Patate o carote al vapore<br>Mela o pera | Pasta o riso all'olio<br>Pesce al vapore o carne ai ferri<br>Patate o carote al vapore<br>Mela o pera |
|   | MAR | Pasta o riso all'olio<br>Pesce al vapore o carne ai ferri<br>Patate o carote al vapore<br>Mela o pera | Pasta o riso all'olio<br>Pesce al vapore o carne ai ferri<br>Patate o carote al vapore<br>Mela o pera | Pasta o riso all'olio<br>Pesce al vapore o carne ai ferri<br>Patate o carote al vapore<br>Mela o pera | Pasta o riso all'olio<br>Pesce al vapore o carne ai ferri<br>Patate o carote al vapore<br>Mela o pera | Pasta o riso all'olio<br>Pesce al vapore o carne ai ferri<br>Patate o carote al vapore<br>Mela o pera | Pasta o riso all'olio<br>Pesce al vapore o carne ai ferri<br>Patate o carote al vapore<br>Mela o pera |
|   | MER | Pasta o riso all'olio<br>Pesce al vapore o carne ai ferri<br>Patate o carote al vapore<br>Mela o pera | Pasta o riso all'olio<br>Pesce al vapore o carne ai ferri<br>Patate o carote al vapore<br>Mela o pera | Pasta o riso all'olio<br>Pesce al vapore o carne ai ferri<br>Patate o carote al vapore<br>Mela o pera | Pasta o riso all'olio<br>Pesce al vapore o carne ai ferri<br>Patate o carote al vapore<br>Mela o pera | Pasta o riso all'olio<br>Pesce al vapore o carne ai ferri<br>Patate o carote al vapore<br>Mela o pera | Pasta o riso all'olio<br>Pesce al vapore o carne ai ferri<br>Patate o carote al vapore<br>Mela o pera |
|   | GIO | Pasta o riso all'olio<br>Pesce al vapore o carne ai ferri<br>Patate o carote al vapore<br>Mela o pera | Pasta o riso all'olio<br>Pesce al vapore o carne ai ferri<br>Patate o carote al vapore<br>Mela o pera | Pasta o riso all'olio<br>Pesce al vapore o carne ai ferri<br>Patate o carote al vapore<br>Mela o pera | Pasta o riso all'olio<br>Pesce al vapore o carne ai ferri<br>Patate o carote al vapore<br>Mela o pera | Pasta o riso all'olio<br>Pesce al vapore o carne ai ferri<br>Patate o carote al vapore<br>Mela o pera | Pasta o riso all'olio<br>Pesce al vapore o carne ai ferri<br>Patate o carote al vapore<br>Mela o pera |
|   | VEN | Pasta o riso all'olio<br>Pesce al vapore o carne ai ferri<br>Patate o carote al vapore<br>Mela o pera | Pasta o riso all'olio<br>Pesce al vapore o carne ai ferri<br>Patate o carote al vapore<br>Mela o pera | Pasta o riso all'olio<br>Pesce al vapore o carne ai ferri<br>Patate o carote al vapore<br>Mela o pera | Pasta o riso all'olio<br>Pesce al vapore o carne ai ferri<br>Patate o carote al vapore<br>Mela o pera | Pasta o riso all'olio<br>Pesce al vapore o carne ai ferri<br>Patate o carote al vapore<br>Mela o pera | Pasta o riso all'olio<br>Pesce al vapore o carne ai ferri<br>Patate o carote al vapore<br>Mela o pera |

## MENU' A TEMA A.S. 2019-2020

### TEMA: LE REGIONI ITALIANE

#### LIGURE

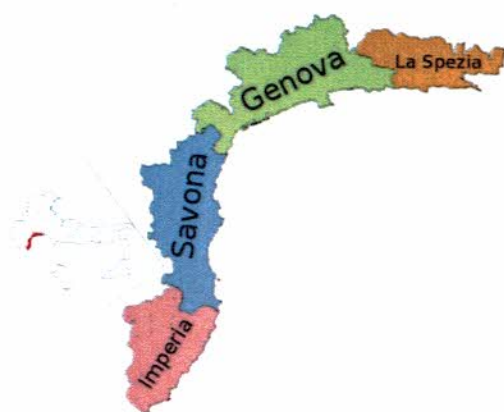
Mercoledì 2 Ottobre 2019

Pasta al pesto

Torta salata

Fagiolini all'olio

Canestrelli



#### LOMBARDO

Venerdì 18 Ottobre 2019

Risotto alla milanese

Cotoletta di pollo

Purè

Sbrisolona

