

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

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.

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

