

Ristorazione Scolastica - MENU' INVERNALE A.S. 2021-2022 in vigore dal 29/11/2021
Comune di Palazzolo s/Oglio - SCUOLE SECONDARIE

INDICAZIONI		I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana
Il menù settimanale prevede: <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; • la proposta di frutta di tipologia diversa; • l'utilizzo di Grana Padano DOP; • l'utilizzo di merluzzo certificato MSC; • la consegna di un frutto e un panino ad ogni bambino. 	LUN	Riso all'olio Coscia di pollo Piselli stufati Frutta fresca	Risotto allo zafferano Tacchino affettato Spinaci gratinati Frutta fresca	Riso al burro e salvia Edamer Fagiolini al vapore Frutta fresca	Pasta alla ligure Primosale Insalata verde Frutta fresca
	MAR				
	MER	Tortelli di magro burro e salvia Petto di pollo al limone Patate al forno Frutta fresca	Pasta al ragù di verdure Asiago Carote julienne Frutta fresca	Risotto robiola e radicchio Platessa gratinata Carote julienne Frutta fresca	Risi e bisì Hamburger di tacchino Spinaci all'olio Frutta fresca
	GIO				
	VEN	Pasta zucca e scamorza Merluzzo gratinato al pomodoro Carote julienne Frutta fresca	Pasta all'olio Hamburger di pesce Purè Frutta fresca	Pasta al pesto di carote Hamburger di patate e formaggio Finocchi julienne Frutta fresca	Pizza margherita Tonno all'olio Carote e mais Frutta fresca

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

I prodotti biologici sono: olio, aceto, latte, pasta, riso, orzo, patate, tre tipologie di verdura e di frutta alla settimana, mozzarella (come secondo), ricotta, petto di pollo, legumi, passata di pomodoro, farina, pane, marmellata e yogurt per merende.