



ESTIVO DA APRILE A OTTOBRE



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 <sup>a</sup> Settimana	Pasta pomodoro <sup>B</sup> e basilico Carpaccio di mocetta <sup>PL</sup> Fagiolini* <sup>B</sup> in insalata	Pizza Margherita <sup>PL</sup> Insalata aricchino	Pasta al tonno Polpette di legumi Carote al forno	Crema di zucchine Arrostito di tacchino Patate <sup>PL</sup> al forno	Risotto alle erbe Polpette di pesce* Insalata di pomodori
2 <sup>a</sup> Settimana	Ravioli di magro burro <sup>PL</sup> e salvia Fagiolini* <sup>B</sup> al forno	Risotto allo zafferano Farinata di ceci Insalata di pomodori	Pasta integrale al ragù vegetale Zucchine ripiene di risotto <sup>PL</sup> Insalata verde	Pasta all'olio Petto di pollo al limone Carote julienne	Passato di verdura* Pesce* al forno Patate al forno <sup>PL</sup>
3 <sup>a</sup> Settimana	Crema di piselli* con crostini Mozzarella <sup>PL</sup> e pomodori	Insalata di riso Bresaola Insalata verde	Pasta al pesto <sup>B</sup> Rotolo di frittata <sup>B</sup> al forno Ratatouille di verdure	Pasta melanzane e pomodoro <sup>B</sup> Polpette di carne bovina <sup>PL</sup> insalata mista	Gnocchi alla romana <sup>B</sup> Pesce* al pomodoro <sup>B</sup> Zucchine all'olio
4 <sup>a</sup> Settimana	Risotto alle zucchine Formaggio fresco <sup>PL</sup> Fagiolini* <sup>B</sup> in insalata	Crema di legumi* con crostini Sformato <sup>B</sup> di verdure Insalata di pomodori	Pasta integrale al pomodoro <sup>B</sup> Arrostito di tacchino Insalata verde	Lasagne* al forno con ragù di carne bovina <sup>PL</sup> Tris di verdure di stagione	Pasta all'olio Pesce* dorato Carote Julienne
Spuntini Merende	A rotazione:		Frutta fresca di stagione <sup>B</sup>	Banane <sup>B</sup>	Yogurt bianco con miele <sup>PL</sup> e frutta oleosa (1 volta alla settimana)

Scuola Infanzia, Primaria e Secondaria

COMUNE DI FENIS

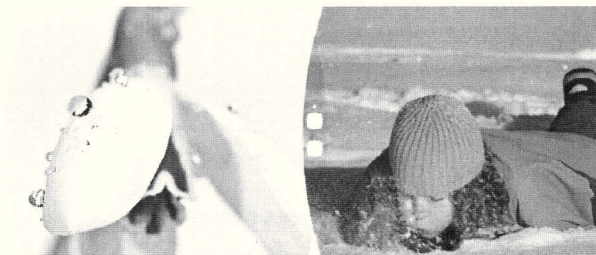
Tutti i pasti (ad eccezione del giorno in cui viene servita la pizza) vengono completati con pane locale bianco o integrale <sup>PL</sup>

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape e solfiti, anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (in presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). <sup>PL</sup> Prodotto locale <sup>B</sup> Piatto con ingredienti biologici <sup>B</sup> Prodotto equosolidale

\* Materie prime di base congelata e/o surgelata. Broccoli, spinaci, biette, piselli e fagiolini sono sempre surgelati

Aggiornato in data 11/09/2017 - Validato da: Dott.ssa Elisabetta Pellegrino





**INVERNALE** DA NOVEMBRE A APRILE

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
1 <sup>a</sup> Settimana	Passato di verdura* Petto di pollo al limone Purea di patate <sup>PL</sup>	Pizza Margherita <sup>PL</sup> Insalata mista	Risotto al sugo <sup>B</sup> Frittata al forno <sup>B</sup> Cavolfiori cotti al vapore <sup>PL</sup>	Polenta <sup>PL</sup> Spezzatino di bovino <sup>PL</sup> Carote	Pasta all'olio Pesce* al forno Fagiolini* <sup>B</sup>
2 <sup>a</sup> Settimana	Risotto alle erbe Farinata di ceci Spinaci* <sup>B</sup> all'olio	Crespelle* alla valdostana <sup>PL</sup> Insalata verde	Pasta al pesto <sup>B</sup> Tacchino agli aromi Insalata di verza <sup>PL</sup>	Tortellini in brodo vegetale Arrostito di bovino <sup>PL</sup> Carote e patate al forno <sup>PL</sup>	Pasta integrale al pomodoro <sup>B</sup> Pesce* dorato Verdure di stagione*
3 <sup>a</sup> Settimana	Pasta al ragù di verdura Bocconcini di pollo Tris di verdure*	Gnocchi alla romana Sfornato <sup>B</sup> di verdure Insalata mista	Crema di legumi* con crostini Polpette di carne bovina <sup>PL</sup> Finocchi gratinati al forno	Lasagne* di magro al forno Carote all'olio	Risotto alle mele <sup>PL</sup> Pesce* al pomodoro <sup>B</sup> Biete* <sup>B</sup>
4 <sup>a</sup> Settimana	Ravioli di magro burro <sup>PL</sup> e salsina Fagiolini* <sup>B</sup>	Risotto allo zafferano Polpette di legumi Carote all'olio	Pasta integrale al ragù vegetale Arrostito di tacchino Insalata verde	Minestra di verdure con legumi*, farro e orzo Formaggio fresco <sup>PL</sup> Verdure* di stagione	Gnocchi* al pomodoro <sup>B</sup> Polpette di pesce* Carote e finocchi in insalata
Spuntini Merende	A rotazione		Frutta fresca di stagione <sup>B</sup>	Banane <sup>B</sup>	Yogurt bianco con miele <sup>PL</sup> e frutta oleosa (1 volta alla settimana)

Scuola Infanzia, Primaria e Secondaria

COMUNE DI FENIS

**Tutti i pasti (ad eccezione del giorno in cui viene servita la pizza) vengono completati con pane locale bianco o integrale <sup>PL</sup>**

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape e solfiti, anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (in presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). <sup>PL</sup> Prodotto locale <sup>B</sup> Piatto con ingredienti biologici <sup>B</sup> Prodotto equosolidale

\* Matena prima di base congelata e/o surgelata. Broccoli, spinaci, biette, piselli e fagiolini sono sempre surgelati

Aggiornato in data 11/09/2017 - Validato da: Dott.ssa Elisabetta Pellegrino

