



# COMUNE DI CHIGNOLO PO – SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA I GRADO

## Menù Autunno Inverno 2018-19

\* il menù sarà in vigore dal 29.10.2018 con la 4<sup>a</sup> settimana

	Lunedì - primaria	Martedì - medie	Mercoledì - primaria	Giovedì - medie	Venerdì - primaria
I SETTIMANA	Pisarei e fasò Arrosti di tacchino Finocchi in insalata Pane comune/ integrale Frutta fresca	Pisarei e fasò Arrosti di tacchino Finocchi in insalata Pane comune /integrale Frutta fresca	Pasta al pesto Raspadura / grana in scaglie Insalata a foglia Pane comune /integrale Frutta fresca	Polenta Brasato Carote Pane comune /integrale Frutta fresca	Polenta Brasato Carote Pane comune /integrale Frutta fresca
II SETTIMANA	Gnocchi al pomodoro Mozzarella / crescenza Insalata verde Pane comune/ integrale Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Mozzarella / crescenza Insalata verde Pane comune /integrale Frutta fresca	Pasta al pesto Cotoletta di pollo Finocchi in insalata Pane comune /integrale Frutta fresca	Pasta al pesto Cotoletta di pollo Broccoletti / cavolo cappuccio Pane comune /integrale Frutta fresca	Risotto al pomodoro Merluzzo dorato Carote Pane comune /integrale Frutta fresca
III SETTIMANA	Buffet di verdure Formaggio ½ porzione Pizza margherita Pane comune /integrale ½ porzione Frutta fresca	Buffet di verdure Formaggio ½ porzione Pizza margherita Pane comune /integrale Frutta fresca	Passato di verdure e piselli con orzo / farro Arrosti di tacchino agli aromi Patate al forno / purè di patate Pane comune /integrale Frutta fresca	Riso all'olio Polpettine di salmone al forno Finocchi e carote Pane comune /integrale Frutta fresca	Riso all'olio Polpettine di salmone al forno Finocchi e carote Pane comune /integrale Frutta fresca
IV SETTIMANA	Pasta al ragù di carne Formaggio fresco spalmabile ½ porz. Finocchi in insalata/gratinati Pane comune / integrale Frutta fresca	Pasta al ragù di carne Formaggio fresco spalmabile ½ porz. Carote Pane comune /integrale Frutta fresca	Pasta al pesto rosso Platessa / sogliola dorata con avena al forno Broccoletti / cavolo cappuccio Pane comune /integrale Frutta fresca	Pasta agli aromi Cosce di pollo al rosmarino Fagiolini Pane comune /integrale Frutta fresca	Pasta agli aromi Cosce di pollo al rosmarino Fagiolini Pane comune /integrale Frutta fresca

- Il pane somministrato è sempre a ridotto contenuto di sale (1.7% sul peso della farina), garantendo almeno una volta alla settimana viene somministrato pane integrale
- Le proposte di frutta fresca sono settimanalmente calendarizzate, alternando e garantendo almeno tre diverse tipologie di frutta nella settimana.
- Le grammature utilizzate sono in linea con il documento ATS di riferimento.
- In fase di preparazione e condimento viene utilizzato esclusivamente olio di oliva extravergine
- In fase di preparazione e condimento dei piatti viene utilizzato esclusivamente sale iodato.
- Dove non specificata la tipologia di verdura, si garantiscono almeno quattro varietà diverse nella settimana a seconda della stagionalità.
- Ove previsto dagli accordi scolastici/comunali la frutta viene somministrata come spuntino a metà mattina.
- Nel ragù di pesce i filetti utilizzati sono di platessa o sogliola – la ½ porzione di formaggio presente con la pizza sarà a rotazione: primosale o emmenthal
- Il pane viene servito dopo la somministrazione del primo piatto.
- Ingredienti quali filetti di pesce oppure alcune verdure da consumarsi cotte potrebbero essere surgelati all'origine

