

INVERNALE



LUNEDÌ

1^a
Pasta al pomodoro e zucchine
Frittata alle patate
Insalata mista
Pane e yogurt

2^a
Pasta al ragù vegetale
Formaggio fresco spalmabile
Carote alla julienne e mais
Pane integrale e frutta fresca

3^a
Risotto alla parmigiana
Tonno all'olio di oliva
Spinaci* al vapore
Pane e frutta fresca

4^a
Pasta BIO al pesto BIO
Grana padano DOP (1/2 porz.)
e Mozzarella BIO (1/2 porz.)
Carote BIO alla julienne
Frutta fresca BIO e pane

MARTEDÌ

Risotto allo zafferano
Arrosto di bovino adulto
Tris di verdure (carote*,
zucchine* e fagiolini*) al vapore
Pane integrale e frutta fresca

Ravioli ricotta e spinaci* all'olio e
grana padano
Filetto di platessa* impanato al
forno (1/2 porz.)
Fagiolini* al vapore
Pane e frutta fresca

Pasta integrale al pomodoro
Brasato di bovino adulto alle
verdure
Tris di verdure (carote*, zucchine*
e fagiolini*) al vapore
Pane e frutta fresca

Risotto allo zafferano e piselli
Scaloppina di pollo al limone
Erbette* al vapore
Pane e frutta fresca

MERCOLEDÌ

Passato di verdura e legumi con
crostini
Scaloppina di tacchino agli aromi
Carote BIO alla julienne
Frutta fresca BIO e pane

Risotto al pomodoro
Arrosto di maiale al latte
Zucchine* BIO trifolate
Frutta fresca BIO e pane

Crema di legumi con pastina
Arrosto di tacchino
Carote BIO alla julienne
Frutta fresca BIO e pane
integrale

Crema di verdura con orzo
Arrosto di maiale agli aromi
Patate* al forno
Pane integrale e frutta fresca

GIOVEDÌ

Pizza Margherita
Mozzarella (1/2 porzione)
Finocchi gratinati con pangrattato
Pane e frutta fresca

Passato di verdura e legumi con
pastina
Cotoletta di pollo al forno
Insalata verde
Pane e frutta fresca

Pizza Margherita
Primo sale (1/2 porzione)
Insalata mista
Pane e frutta fresca

Pasta all'olio e grana padano
Frittata agli spinaci
Insalata mista
Pane e frutta fresca

VENERDÌ

Passato di verdura con pastina
Cuoricini di merluzzo* al
pomodoro
Patate* al forno
Pane e frutta fresca

Pasta al pesto
Frittata al grana padano
Finocchi alla julienne
Pane e frutta fresca

Crema di verdura con riso
Frittata alla ricotta
Finocchi alla julienne
Pane e frutta fresca

Pasta al pomodoro
Cuoricini di merluzzo* impanati
al forno
Fagiolini* al vapore
Pane e frutta fresca

SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA

COMUNE DI VELLEZZO BELLINI

Prodotti BIOLOGICI utilizzati (compatibilmente con la disponibilità di mercato): frutta e verdura 1 volta a settimana, yogurt, mozzarella, uova, pomodori pelati e olio extra vergine di oliva ogni qualvolta presenti in menu. Prodotti a filiera corta e km 0: pane e pizza di produzione artigianale, riso di produzione locale o della provincia di Pavia (compatibilmente con la disponibilità di mercato).

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)

* Materia prima di base congelata e/o surgelata.

Aggiornato in data 06/12/2016 - Validato da: Dott.ssa Lidia Testa

ESTIVO



LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

- 1^a Pasta al pesto
Frittata al grana padano
Insalata di pomodori
Pane e yogurt
- 2^a Pasta al pomodoro e ricotta
Tortino di patate al grana padano
Insalata verde
Pane e frutta fresca
- 3^a Pasta integrale al ragù vegetale
Filetto di platessa* impanato al forno
Insalata di pomodori
Pane e frutta fresca
- 4^a Riso al forno con verdure
Grana padano (1/2 porz.) e Primo sale (1/2 porz.)
Carote alla julienne
Pane e budino, frutta per infan.

- Ravioli ricotta e spinaci* all'olio e salvia
Polpettine di bovino adulto* al forno
Carote alla julienne
Pane integrale e frutta fresca
- Pasta agli aromi
Filetto di platessa* impanato al forno
Insalata di pomodori
Pane e frutta fresca
- Risotto alla parmigiana
Cotoletta di tacchino al forno
Tris di verdure (carote*, zucchine* e fagiolini*) al vapore
Pane integrale e frutta fresca
- Pasta all'olio e grana padano
Scaloppina di pollo al limone
Zucchine* trifolate
Pane integrale e frutta fresca

- Pasta al pomodoro e melanzane
Arrosto di tacchino
Erbette* al vapore
Frutta fresca e pane
- Pasta al pesto e pomodorini
Arrosto di maiale al latte
Zucchine* trifolate
Frutta fresca e pane
- Pasta alla besciamella e zafferano
Arrosto di vitello
Spinaci* al vapore
Frutta fresca e pane
- Pasta integrale al pomodoro
Frittata con patate
Insalata verde
Frutta fresca e pane

- Pizza Margherita
Mozzarella (1/2 porzione)
Insalata verde
Pane e frutta fresca
- Passato di verdura con riso
Scaloppina di pollo agli aromi
Patate* al forno
Pane e frutta fresca
- Pizza Margherita
Mozzarella (1/2 porzione)
Insalata verde
Pane e frutta fresca
- Passato di verdura con pastina
Arrosto di maiale agli aromi
Patate* al forno
Pane e frutta fresca

- Risotto al pomodoro
Tonno all'olio d'oliva
Fagiolini* al vapore
Pane e frutta fresca
- Pasta all'olio e grana padano
Formaggio spalmabile
Carote alla julienne
Pane integrale e frutta fresca
- Pasta al pomodoro e peperoni
Frittata alla ricotta
Insalata di pomodori
Pane e frutta fresca
- Risotto allo zafferano
Anelli di totani* al pomodoro e piselli*
Pane e frutta fresca

SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA

COMUNE DI VELLEZZO BELLINI

Prodotti BIOLOGICI: frutta e verdura 1 volta a settimana (individuabile tramite sottolineatura all'interno del menu), yogurt, mozzarella, uova, pomodori pelati e olio extra vergine di oliva ogni qualvolta presenti in menu (compatibilmente con la disponibilità di mercato).

Prodotti a filiera corta e km 0: pane e pizza di produzione artigianale, riso di produzione locale o della provincia di Pavia (compatibilmente con la disponibilità di mercato).

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)

* Materia prima di base congelata e/o surgelata.

Aggiornato in data 10/04/2018 - Validato da: Dott.ssa Lidia Testa