








PRIMAVERA ESTATE



MENU' ESTIVO

SCUOLA DELL'INFANZIA, SCUOLA PRIMARIA, SCUOLA SECONDARIA (e Centro Socio Riabilitativo)

	 ROSA	 VERDE	 GIALLO	 ARANCIONE	 AZZURRO
A	Gnocchetti di semola al sugo di carote Pesce* (halibut) al forno Pinzimonio estivo Pane Frutta fresca di stagione	Spaghetti con pomodoro ed olive Scaloppina di tacchino al forno o al limone Verdura cruda di stagione Pane integrale Frutta fresca di stagione	Penne (integrali) alla pizzaiola Arista al forno o Arista al latte o Cotoletta di suino al forno Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Risotto al pomodoro e verdure Pesce* (merluzzo) al forno o bocconcini di pesce* al forno Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'uovo (es. tagliatelle) pomodoro e piselli* Crocchette di verdura al forno Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione
B	Risotto con zucchine o altra verdura di stagione Formaggio fresco (es. stracchino o caprese: mozzarella e pomodori) Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Sedanini al pesto (frutta secca tritata finemente) Pesce *(platessa) al forno o al pomodoro oppure seppie con piselli Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Passato di ceci con pastina di semola Pizza al pomodoro Verdura cruda di stagione Frutta fresca di stagione	Verdura di stagione in pinzimonio Pasta all'uovo (es. garganelli) al ragù di carne di vitellone Verdura di stagione gratinata al forno o verdura cotta mista di stagione con patate Pane integrale Frutta fresca di stagione	Sedanini al ragù vegetale Arrosto di tacchino al forno o fettina di pollo al forno Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione
C	Verdura di stagione in pinzimonio Penne alla pizzaiola Cotoletta di tacchino al forno Verdura cotta di stagione Pane integrale Frutta fresca di stagione	Antipasto di verdura di stagione Crema di verdura fresca di stagione con riso Polpette di vitellone o spezzatino di vitellone Patate al forno o patate lesse Pane Frutta fresca di stagione	Risotto con zucchine e patate o altra verdura di stagione Pesce* (merluzzo) al forno Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Fusilli al pomodoro Polpette di ceci al forno o insalata mista con legumi Pinzimonio estivo Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con cous cous Pizza margherita Insalata (con a parte <u>mandorle tritate finemente</u>) Frutta fresca di stagione
D	Passato di fagioli cannellini con orzo (o farro) Crocchette di miglio e verdure o crocchette di patate al forno Insalata (con a parte <u>frutta secca tritata finemente</u>) Pane Frutta fresca di stagione	Mezze penne alla parmigiana Frittata con verdure Insalata (con a parte <u>semi di sesamo tostati e tritati finemente</u>) Pane Frutta fresca di stagione	Sedanini al pomodoro e basilico Bocconcini di pollo al forno Verdura cotta di stagione Pane integrale Frutta fresca di stagione	Sedanini al pesto o alle erbe aromatiche (<u>frutta secca tritata finemente</u>) Formaggio fresco (es. squacquerone o casatella) Insalata (con a parte <u>semi di sesamo tostati e tritati finemente</u>) Pane o spianata Frutta fresca di stagione	Antipasto di verdura di stagione Spaghetti alla pizzaiola Hamburger di vitellone al forno Verdura cruda o cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione
E	Fusilli (integrali) al ragù vegetale Bocconcini di pollo alle erbe aromatiche Verdura cruda o cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Gobbetti all'ortolana Crocchette di Legumi o in alternativa piatto unico: pasta pasticciata con lenticchie rosse Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Verdura di stagione in pinzimonio Fusilli con salsa di ricotta e spinaci Sformato di verdure al forno Insalata (con a parte <u>mandorle tritate finemente</u>) Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con crostini di pane tostato o pastina Hamburger di tacchino o bocconcini di tacchino al pomodoro Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Mezze penne olio e parmigiano Cotoletta di platessa* al forno Verdura cruda di stagione Pane integrale Frutta fresca di stagione

Legenda:

- Il menù proposto è stilato in base alle Linee Guida per una Sana Alimentazione e ai piatti proposti da "Ben...essere in Tavola", integrazione al Ricettario Allergeni 2020, redatto dall'Az.USL di Forlì;
- il menù contiene i seguenti alimenti di origine biologica: verdura fresca di stagione, frutta fresca di stagione, pasta di semola, carne bovina, legumi secchi, riso, orzo, farro, passata, polpa e pomodori pelati;
- i piatti contrassegnati con il simbolo * possono contenere alimenti surgelati;
- una volta alla settimana è prevista l'offerta di un piccolo antipasto di verdure crude di stagione biologiche al fine di aumentarne il gradimento sfruttando l'effetto appetito;
- lo spuntino di metà mattina per l'infanzia prevede la frutta fresca di stagione tagliata in piccoli pezzi;
- la frutta e la verdura varieranno secondo la stagionalità.
- il menù slitta di un giorno ogni cinque settimane per garantire maggiore varietà.

In merito al Reg. 1169/11 si comunica che le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie ed intolleranze sono disponibili presso gli uffici e la cucina.

