

MENU PIEVE

ESTIVO 2023

	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA	QUINTA SETTIMANA	Grammature Gr/N	Primaria Secondaria 1°
LUNEDÌ	Riso alla Milanese	Pasta pomodoro e basilico	Insalata di riso	Gnocchi al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta di semola	70-100
	Formaggio casatella DOP	Arrosto di tacchino	Scaloppina al limone	Ortaiole	Frittata al forno	Crema/ passati di verdura	180
	Pomodoro a fette	Zucchine trifolate	Insalata di capucci e carote julienne	Insalata di capucci e carote julienne	Insalata di capucci	Riso	70-100
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Gnocchi di patate	150-200
MARTEDÌ	Pasta pomodoro	Insalata di riso , orzo, farro	Pizza Margherita	Lasagne al ragù	Pizza Margherita	Raviolini di ricotta	120
	Hamburger di manzo	Frittata al forno	Prosciutto cotto	Piselli al tegame	Caprese	Carni bianche	60-100
	Insalata di cappucci	Insalata di stagione	Insalata di stagione	Carote julienne	Radicchio rosso e carote julienne	Carni rosse	60-80
	Frutta di stagione	Mela DOP	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta	Pesce fresco	70-100
MERCOLEDÌ	Lasagne al ragù	Pasta al ragu'	Tortellini (*) al pomodoro	Mezze penne al pomodoro	Raviolini panna e prosciutto	Pizza	150-250
	Piselli al tegame	Mozzarella	Arista di maiale al latte	Polpettine al sugo	Lonza di maiale tonnata	Formaggio fresco	50-60
	Carote julienne	Pomodori	Zucchine trifolate	Insalata di stagione	Spinaci all'olio	Prosciutto cotto	40-60
	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta	Mela DOP	Verdura cruda	50-100
GIOVEDÌ	Gnocchi al pomodoro	Ravioli burro e salvia	Pasta al pesto	Pasta fredda	Riso burro e grana	Verdura cotta	100-150
	Coscia di pollo al forno	Hamburger pollo/tacch alla piastra	Uova sode	Hamburger di manzo	Straccetti di tacchino	Frutta fresca	150-200
	Insalata e mais	Piselli al tegame (*)	Insalata di pomodori	Patate al forno	Insalata di stagione	Yogurt alla frutta	125
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Mela DOP	Mela DOP	Dolcetto a sorpresa	Olio EVO	10 - 20
VENERDÌ	Pasta al pomodoro e basilico	Pizza Margherita	Risi e bisi	Pasta al sugo di tonno	Pasta al pesto	Formaggio grattugiato	5
	Bocconcini di merluzzo al forno (*)	TONNO	Hamburger di pesce	Merluzzo pomodorini e olive	Cotoletta di mare al forno	Pane fresco	40-80
	Fagiolini all'olio (*)	Insalata di stagione	Insalata di stagione	Insalata di stagione	Zucchine trifolate		
	Mela DOP	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
ALTERNATIVI AGLI AFFETTATI E PESCE: FORMAGGIO FRESCO, LATTERIA, RICOTTA, ROBIOLA, CRESCENZA - ALTERNATIVO AL FORMAGGIO: PROSCIUTTO COTTO INSALATA MISTA: MIX DI INSALATA E RADICCHIO DI PRODOTTI IGP (ROSSO DI CHIOGGIA, LUSIA, VARIEGATO) ED A KM 0.						Dietista: dott.ssa Paola Zanco	
Sono evidenziati in grassetto gli alimenti contenenti allergeni come da Regolamento UE n 1169/2011.				(*) i prodotti potrebbero essere surgelati			
Frutta e verdura fresca alternate sulla base della disponibilità stagionale				Frutta e yogurt/dolcetto sarebbe preferibile inserirli al momento dello spuntino pomeridiano			