



COMUNE DI BASCAPE'
 Scuole dell'infanzia, primaria e secondaria
MENU' INVERNALE a.s. 2023-24
 In vigore dal 23/10/2023 con la 1° settimana



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	Risotto al Grana Padano DOP Coscia di pollo Carote al forno* Frutta Pane	Pasta e fagioli Primo sale Insalata Frutta Pane	Passato di verdure* con crostini Cotoletta alla milanese Patate al forno* Frutta Pane integrale	Pasta integrale con crema di curcuma Frittata al forno Cavolfiori gratinati* Frutta Pane	Pasta al pomodoro Merluzzo al forno* Fagiolini* Frutta Pane (Menu piscina: pasta al pomodoro, fagiolini*)
2° SETTIMANA	Farro al pesto Mozzarella Finocchi / carote julienne Frutta Pane	Passato di verdura e legumi* Pizza Margherita Insalata Frutta Pane	Pasta al pomodoro Bruscitt di manzo Mix di verdure cotte* Frutta Pane	Riso all'olio extravergine d'oliva Tacchino agli aromi Fagiolini* Frutta Pane	Gnocchi alla pizzaiola Platessa al forno* Zucchine* Frutta Pane (Menu piscina: pasta alla pizzaiola, zucchine*)
3° SETTIMANA	Pasta al pomodoro Formaggio Finocchi julienne Frutta Pane	Risotto alla curcuma Polpettine di pesce* Fagiolini* Frutta Pane	Pasta all'olio evo e Grana Padano DOP Pollo al forno Carote al forno* Frutta Pane	Minestrone di verdura e legumi* con orzo/farro Lonza al forno Zucchine* Frutta Pane integrale	Pasta all'aurora Frittata Mix vegetale cotto* Frutta Pane (Menu piscina: pasta all'aurora, mix vegetale cotto*)
4° SETTIMANA	Pasta integrale al pesto Tonno all'olio d'oliva Finocchi julienne Frutta Pane	Risotto con zafferano Lenticchie in umido Carote al forno* Frutta Pane	Pasta all'olio evo e Grana Padano DOP Tacchino agli aromi Zucchine* Frutta Pane	Passato di verdura* Pizza Margherita Insalata / carote a julienne Frutta Pane	Pasta al ragù vegetale* Polpettine di pesce* Cavolfiori gratinati* Frutta Pane (Menu piscina: pasta al ragù vegetale*, cavolfiori gratinati*)

Note:

- ✓ Formaggi utilizzati: primo sale, Asiago DOP, fontal, ricotta, mozzarella, Provolone Valpadana DOP.
- ✓ "La pastina verrà preparata lasciando parte delle verdure nel brodo, frullate.
- ✓ Una volta ogni 15 giorni verrà servito **pane integrale**.
- ✓ Nelle preparazioni vengono usati Parmigiano Reggiano DOP e Grana Padano DOP
- ✓ Tutti i prodotti ortofrutticoli e di panetteria sono a km0 / filiera corta
- ✓ Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (1,7% farina)
- ✓ Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato
- ✓ Alternative contorno crudo: insalata, insalata mista, pomodori, carote a julienne, finocchi a julienne, crauto bianco
- ✓ Alternative contorno cotto: erbe* , broccoli*, carote*, finocchi, cavolfiori*, fagiolini*, melanzane, zucchine*
- ✓ *la preparazione contiene uno o più ingredienti surgelati/congelati all'origine

INGREDIENTI BIOLOGICI:

- pasta
- riso, farro, orzo
- gnocchi
- farina bianca e gialla
- pane integrale
- olio extravergine d'oliva, olio d'oliva, aceto
- pesto, passata di pomodoro, pomodori pelati
- ricotta, mozzarella, yogurt, uova
- legumi secchi, piselli gelo
- carote, cavolfiori, broccoli, erbe, fagiolini e minestrone gelo
- carote, patate, pomodori, insalata, radicchio, cipolle, zucchine, zucca freschi
- anguria, kiwi, mele IGP, pesche, pesche noci, pere, banane, clementine, arance, succhi di frutta

In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato.