

COMUNE DI BASCAPE'
 Scuole dell'infanzia, primaria e secondaria
MENU' INVERNALE 2023-24
 In vigore dal 23/10/2023 (1^ settimana)

NO CARNE DI MAIALE

	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 (no maiale) 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 evo 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 Pesce 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 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