

MENÙ: ☑ AUTUNNO/INVERNO ☐ PRIMAVERA/ESTATE VS 04 17.10.2023 FINO AL 31.03.24

DEL UNIONE DEI COMUNI CIRIA PER LA SCUOLA PRIMARIA DI BRAZZUOLI

PRODOTTO PRESSO IL CENTRO COTTURA DI <u>BRAZZUOLI</u> DITTA/GESTORE <u>COOP S. LUCIA</u>

BITTY OLDTONE COOT	01.20.00		T = -		
Il menù settimanale prevede:		1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
		06/11-10/11 04/12-08/12	13/11-17/11 11/12-15/12	20/11-24/11 18/12-22/12	27/11-01/12 25/12-29/12
✓ L'acqua sempre disponibile		01/01-05/01 29/01-02/02	08/01-12/01 05/02-09/02	15/01-19/01 12/02-16/02	22/01-26/01 19/02-23/02
✓ Pane di semola di grano duro a basso contenuto di		26/02-01/03 25/03-29/03	04/03-08/03	11/03-15/03	18/03-22/03
sale servito al momento della somministrazione del		PASTA OLIO E GRANA	CREMA DI VERDURE E LEGUMI*	PASSATO DI LEGUMI* E VERDURA	PASTA INTEGRALE AL
secondo piatto		CROCCHETTE DI PESCE* /	CON ORZO	CON FARRO	POMODORO
✓ Verdure crude secondo stagionalità (servite in apertura	Lun	COTOLETTA DI PESCE*	COTOLETTA DI POLLO* AL	PETTO DI POLLO* ALLA	FRITTATA
del pasto)		CAROTE JULIENNE PANE COMUNE	FORNO FINOCCHI JULLIENE	PIZZAIOLA / AGLI AROMI CAROTE JULIENNE	BIETA COTTA PANE COMUNE
✓ Verdure cotte secondo stagionalità servite come		FRUTTA FRESCA	PANE COMUNE	PANE COMUNE	FRUTTA
contorno			FRUTTA	FRUTTA FRESCA	
✓ Frutta fresca specifica per stagione optando per					
almeno 3/4 tipologie diverse la settimana Primo piatto scelto tra le proposte di preparazioni in		PASTA INTEGRALE AL POMODORO	PASTA OLIO E GRANA	RISO ALLO ZAFFERANO	PASTA OLIO E GRANA
✓ Primo piatto scelto tra le proposte di preparazioni in brodo o asciutte (alternando vari tipi di cereali: farro,		FRITTATA INSALATA VERDE	LONZA INSALATA E CAROTE JULIENNE	FILETTO DI PESCE AL FORNO* DORATO	POLPETTE DI LEGUMI* / LEGUMI* AL POMODORO
orzo, miglio, pasta, riso)		PANE COMUNE	PANE COMUNE	CAPPUCCIO JULIENNE	CAROTE E FINOCCHI JULIENNE
✓ Secondo piatto scelto tra differenti matrici proteiche:	Mar	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	PANE COMUNE	PANE COMUNE
✓ Pesce almeno 1 volta a settimana				FRUTTA FRESCA	FRUTTA
r cace aimeno i voita a actumana					
Utilizzo della colorazione menù in base ai		POLPETTE DI VERDURE*	INSALATA	INSALATA	PASSATO DI VERDURE E LEGUMI*
		CAPPUCCIO	CAVOLFIORE*	CAROTE COTTE*	CON FARRO
secondi piatti o piatti unici		PASTA TONNO E POMODORO	LASAGNA / PASTA AL FORNO	PATATE AL FORNO*/AL VAPORE	SCALOPPINE DI POLLO* AGLI
Ongradularia	Mer	PANE COMUNE FRUTTA FRESCA	CON VERDURE DI STAGIONE* PANE COMUNE	COTOLETTA DI POLLO* AGLI AROMI	AROMI INSALATA
 Carne bianca 	10101		FRUTTA FRESCA	PANE COMUNE	PANE COMUNE
 Carne rossa (bovina/suina) 		PIATTO UNICO	THOTTAL NEEDSA	FRUTTA	FRUTTA
 Pesce: PLATESSA, MERLUZZO, 			PIATTO UNICO	PIATTO UNICO	
					0.1771/2010
NASELLO.		CREMA DI CECI / PASSATO DI LEGUMI* CON CROSTINI	RISO ALLO ZAFFERANO FILETTO DI PESCE* IN UMIDO /	CAPPUCCIO E INSALATA SPINACI*	CAPPUCCIO SPINACI*
Formaggio		SCALOPPINA DI POLLO* AGLI	AGLI AROMI	PIZZA MARGHERITA	SPINACI" LASAGNA AL RAGU' DI BOVINO* /
• Uova		AROMI	CAROTE COTTE*	PANE COMUNE	PASTA AL FORNO CON RAGU' DI
	Gio	FINOCCHI JULIENNE	PANE COMUNE	FRUTTA FRESCA	CARNE*
• Legumi		PANE COMUNE	FRUTTA FRESCA	DIATTO UNICO	PANE COMUNE
Piatto unico: indicare con la dicitura "PIATTO		FRUTTA FRESCA		PIATTO UNICO	FRUTTA FRESCA
					PIATTO UNICO
UNICO" e inserire con la rispettiva colorazione in	-	INSALATA VERDE	PASTA AL POMODORO	POLPETTE DI VERDURE*	RISO ALLA ZUCCA
base alla matrice utilizzata		SPINACI COTTI*	POLPETTE DI LEGUMI* / LEGUMI	FINOCCHIO E INSALATA	CROCCHETTE DI PESCE* /
A		PIZZA MARGHERITA	AL POMODORO	PASTA AL TONNO E POMODORO	COTOLETTA DI PESCE*
Contrassegnare con questo simbolo le preparazioni che utilizzano prodotti gelo	Ven	PANE COMUNE	INSALATA E FINOCCHI	PANE COMUNE	INSALATA VERDE
preparazioni che utilizzano prodotti gelo	Ven	FRUTTA FRESCA	PANE COMUNE	FRUTTA FRESCA	PANE COMUNE
		PIATTO UNICO	FRUTTA FRESCA	PIATTO UNICO	FRUTTA FRESCA
		TIATTO GNICO		TIATTO ONICO	

Data	Firma
------	-------