



LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

1 ^a	<p>Riso all'olio Polpettine*carne bovina al forno Piselli* Pane e frutta fresca di stagione</p>	<p>Pasta tonno e pomodoro Frittata al forno Carote julienne Pane e frutta fresca di stagione</p>	<p>Pastina in brodo vegetale Fusi di pollo* al forno Purè Pane e frutta fresca di stagione</p>	<p>Ravioli*ricotta e spinaci Montasio Pomodori in insalata Pane e frutta fresca di stagione</p>	<p>Pasta alle verdure Merluzzo*in crosta di pane Cavolo cappuccio Pane e frutta fresca di stagione</p>
2 ^a	<p>Pasta al pomodoro e basilico Legumi* Fagiolini*al vapore Pane e frutta fresca di stagione</p>	<p>Passato di verdura*con crostini Brasato*di carne bovina Patate* Pane e frutta fresca di stagione</p>	<p>Tris di verdura cruda Pizza margherita Affettato di tacchino Pane e frutta fresca di stagione</p>	<p>Pasta al pesto Platessa* impanata al forno Carote julienne Pane e frutta fresca di stagione</p>	<p>Risotto allo zafferano Scaglie di grana Pomodori in insalata Pane e frutta fresca di stagione</p>
3 ^a	<p>Pasta pomodoro e tonno Mozzarella Carote julienne Pane e frutta fresca di stagione</p>	<p>Pastina in brodo vegetale Fusi di pollo* al forno Patate* Pane e frutta fresca di stagione</p>	<p>Pasta ai formaggi (con parmigiano reggiano) Frittata al forno Pomodori in insalata Pane e frutta fresca di stagione</p>	<p>Risotto primavera Arrosto di lonza* Piselli* Pane e frutta fresca di stagione</p>	<p>Pasta pomodoro e ricotta Tonno all'olio Insalata Pane e frutta fresca di stagione</p>
4 ^a	<p>Pasta aurora Legumi* Fagiolini* Pane e frutta fresca di stagione</p>	<p>Risotto alla parmigiana Platessa* gratinata al forno Carote julienne Pane e frutta fresca di stagione</p>	<p>Tris di verdura cruda Pizza margherita Prosciutto cotto Pane e frutta fresca di stagione</p>	<p>Pastina in brodo vegetale Cotoletta di pollo* al forno Purè Pane e frutta fresca di stagione</p>	<p>Pasta all'olio evo Mozzarella Pomodori in insalata Pane e frutta fresca di stagione</p>

SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA

COMUNE DI MANERBIO

Tutti i pasti vengono completati con frutta fresca di stagione e pane non addizionato di grassi ed a ridotto contenuto di sale. Verranno proposti almeno tre tipi diversi di frutta nell'arco della settimana a scelta tra: mela, pera, arancia, banana, mandarini, miyagawa, clementine, mandaranci e kiwi. Per la verdura cruda verrà garantita la fornitura di almeno tre tipi diversi a settimana a scelta tra: carote, finocchi, radicchio, insalate, cavolo cappuccio. Prodotti biologici (compatibilmente con la disponibilità di mercato): olio extra vergine di oliva per condimento a crudo, mozzarella, fagiolini, carote, pere, mele, susine, ceci, orzo e farro.

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape e solfiti, Anidride solforosa, Lupini, Molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete)

* Materia prima di base congelata e/o surgelata.

Aggiornato in data 21/03/2016 - Validato da: Dott.ssa Ines Duzioni



LUNEDÌ

1^a

*Riso all'olio
Polpettine di carne bovina * al forno
Piselli*
Pane e frutta fresca di stagione*

2^a

*Pasta pomodoro e basilico
Mozzarella
Fagiolini*al vapore
Pane e frutta fresca di stagione*

3^a

*Pasta pomodoro e tonno
Mozzarella
Carote julienne
Pane e frutta fresca di stagione*

4^a

*Pasta aurora
Tonno all'olio
Fagiolini*al vapore
Pane e frutta fresca di stagione*

MERCOLEDÌ

*Pastina in brodo vegetale
Cotoletta di pollo*
Purè
Pane e frutta fresca di stagione*

*Tris di verdura cruda
Pizza margherita
Affettato di tacchino
Pane e frutta fresca di stagione*

Gnocchi al pomodoro
Platessa*in crosta di pane
Cavolo cappuccio
Pane e frutta fresca di stagione*

*Tris di verdura cruda
Pizza margherita
Prosciutto cotto
Pane e frutta fresca di stagione*

SCUOLA SECONDARIA

COMUNE DI MANERBIO

Tutti i pasti vengono completati con pane non addizionato di grassi ed a ridotto contenuto di sale. Verranno proposti almeno tre tipi diversi di frutta nell'arco della settimana a scelta tra: mela, banana, susina, pera, arancia, mandarino, clementina, miyakawa, kiwi, uva, pesca e albicocca (compatibilmente con la disponibilità di mercato).Prodotti biologici: olio e.v.o. per condimento a crudo, mozzarella, fagiolini, carote, pere, mele, susine, ceci, orzo e farro (compatibilmente con la disponibilità di mercato).

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape e solfiti, Anidride solforosa, Lupini, Molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete)

** Materia prima di base congelata e/o surgelata.*

Aggiornato in data 21/03/2016 - Validato da: Dott.ssa Ines Duzioni