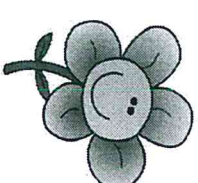


Gemeaz

— elior —

MENU PRIMAVERILE



ANNO SCOLASTICO 2015/2016 -Scuola primaria di Calvisano

in vigore dal 18 aprile 2016 (Lunedì 1^a settimana) a fine anno scolastico

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1a Settimana	Gnocchi al pomodoro Prosciutto cotto s.p. Fagiolini al vapore Pane Frutta fresca		Pasta con zucchine Mozzarella caprese (Pomodori) Pane Frutta fresca		
2a Settimana	Risotto con asparagi Asiago Pomodori Pane Frutta fresca		Lasagne con verdure *** Insalata mista Pane Frutta fresca		
3a Settimana	Pasta al ragù di verdura Frittata con verdure al forno Carote baby al vapore Pane Frutta fresca		Pizza margherita Prosciutto cotto s.p. Insalata mista Pane Frutta fresca		
4a Settimana	Pasta alla sorrentina Tonno Insalata mista Pane Frutta fresca		Risotto allo zafferano Crochette di verdura con miglio Fagioli cannellini all'olio Pane Frutta fresca		

Note: il contorno specificato in menù potrà subire variazioni.

Il pane utilizzato è a ridotto contenuto di sale.

NON VENGONO UTILIZZATI PRODOTTI PREFERITI E PREIMPANATI ALL'ORIGINE.

Si utilizza solamente sale iodato.

La frutta nell'arco della settimana verrà alternata, almeno 3 tipologie, in base alla stagionalità: banana, mela, pera, kiwi, fragole, pesche.

Per la merenda si prevede frutta fresca di stagione, yogurt alla frutta o budino, crackers, biscotti, pane+cioccolato.

Prodotti biologici: fagiolini gelo, yogurt alla frutta, pera, mela (1 volta al mese).

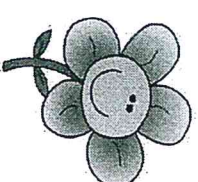
Prodotti DOP: asiago e grana padano.

Prodotti km 0 : gnocchi di patate e pane.

Gemeaz

— elior —

MENU PRIMAVERILE



ANNO SCOLASTICO 2015/2016 -Scuola dell'infanzia

in vigore dal 18 aprile 2016 (Lunedì 1^a settimana) a fine anno scolastico

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1a Settimana	Gnocchi al pomodoro Prosciutto cotto s.p. Fagiolini al vapore Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Platessa dorata al forno Carote crude Pane Frutta fresca	Pasta con zucchine Mozzarella caprese (Pomodori) Pane Frutta fresca	Passato di verdura con pasta Cosce di pollo al forno Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta all'olio Crocchette di legumi Insalata mista Pane Frutta fresca
2a Settimana	Risotto con asparagi Asiago Pomodori Pane Frutta fresca	Crema di legumi con crostini Cotoletta di pollo al forno Patate al vapore Pane Frutta fresca	Lasagne con verdure *** Insalata mista Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Arrosto di tacchino al forno Carote crude Pane Frutta fresca	Pasta agli aromi Merluzzo gratinato al forno Zucchine trifolate Pane Frutta fresca
3a Settimana	Pasta al ragù di verdura Frittata con verdure al forno Carote baby al vapore Pane Frutta fresca	Insalata di riso Mozzarella Pomodori Pane Frutta fresca	Pizza margherita Prosciutto cotto s.p. Insalata mista Pane Frutta fresca	Passato di verdura con riso Polpette di pesce al forno Piselli stufati Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro/origano Lonza al limone Carote crude Pane Frutta fresca
4a Settimana	Pasta alla sorrentina Tonno Insalata mista Pane Frutta fresca	Crema di carote con pasta Petto di pollo alla pizzaiola Patate al vapore Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Crocchette di verdura con miglio Fagioli cannellini all'olio Pane Frutta fresca	Pasta alla bolognese Primosale Pomodori Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Bocconcini di tacchino al forno Carote crude Pane Frutta fresca

Note: il contorno specificato in menù potrà subire variazioni.

Il pane utilizzato è a ridotto contenuto di sale.

NON VENGONO UTILIZZATI PRODOTTI PREFERITI E PREIMPANATI ALL'ORIGINE.

Si utilizza solamente sale iodato.

La frutta nell'arco della settimana verrà alternata, almeno 3 tipologie, in base alla stagionalità: banana, mela, pera, kiwi, fragole, pesche.

Per la merenda si prevede frutta fresca di stagione,yogurt alla frutta o budino,crackers,biscotti,pane+cioccolato.

Prodotti biologici: fagiolini gelo,yogurt alla frutta,pera/mela (1 volta al mese).

Prodotti DOP: asiago e grana padano.

Prodotti km 0 : gnocchi di patate e pane.