



COMUNE DI BASCAPE'

Asilo Nido, Scuole dell'infanzia, primaria e secondaria – **MENU' INVERNALE 2017-2018**

In vigore dal 16/10/2017 con la 3° settimana

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	Risotto alla Parmigiana Coscia di Pollo Cavolfiori gratinati Frutta di stagione Pane	Pasta e Fagioli (Nido: Vellutata di Fagioli con Pasta) Primo Sale Insalata Frutta di stagione Pane	Passato di Verdure con crostini Cotoletta alla milanese Erbette Frutta di stagione Pane	Pasta alla crema di curcuma Frittata al forno Finocchi Frutta di stagione Pane	Pasta al Pomodoro Fior di Nasello al forno Fagiolini Frutta di stagione Pane (Menù piscina: pasta al pomodoro, fagiolini)
2° SETTIMANA	Farro al pesto Mozzarella Zucchine Frutta di stagione Pane	Passato di verdura Pizza Margherita Insalata Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro Polpettine di Manzo Carote Frutta di stagione Pane	Riso All'olio Extravergine Tacchino Agli Aromi Fagiolini Frutta di stagione Pane	Crema di carote e lenticchie con pasta Platessa Al forno Mix vegetale crudo Frutta di stagione Pane (menù piscina: pasta con lenticchie, mix vegetale crudo)
3° SETTIMANA	Pasta al pomodoro Formaggio Finocchi crudi Frutta di stagione Pane	Gnocchi alla Pizzaiola Polpettine di Pesce Fagiolini Frutta di stagione Pane	Riso con Piselli Pollo al Forno Mix Vegetale Frutta di stagione Pane	Minestrone ligure Lonza al Forno Zucchine Frutta di stagione Pane	Pasta olio e grana Brutti e Buoni di Patate Erbette Frutta di stagione Pane (Menù piscina: pasta olio e grana, erbette)
4° SETTIMANA	Pasta integrale al pesto Frittata Finocchi Frutta di stagione Pane	Risotto con Zafferano ½ porz. Fontina Lenticchie in umico Frutta di stagione Pane	Passato di verdura Pizza Margherita Insalata Frutta di stagione Pane	Minestra di patate e Piselli Scaloppine di tacchino Zucchine Frutta di stagione Pane	Pasta al ragù Vegetale Platessa al forno Cavolfiori gratinati Frutta di stagione Pane (Menù piscina: pasta al ragù vegetale, cavolfiori gratinati)

Note:

- ✓ Mix Vegetale: Fagiolini, Carote e Patate
- ✓ formaggi utilizzati: Emmental, primo sale, Asiago DOP, ricotta, mozzarella, Provolone Dolce DOP.
- ✓ * La pastina verrà preparata lasciando parte delle verdure nel brodo, frullate.
- ✓ Nelle preparazioni vengono usati Parmigiano Reggiano DOP e Grana padano DOP
- ✓ Tutti i prodotti ortofrutticoli e di panetteria sono a km0 / filiera corta

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, erbette, 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