

COMUNE DI CASTEL DEL PIANO
(PROVINCIA DI GROSSETO)

All. D)

MENU' PER LE SCUOLE D'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1^ GRADO

A.S. 2010-11

	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA	QUINTA SETTIMANA
LUNEDI'	riso al parmigiano o in bianco	pasta al pomodoro penne al pomodoro fresco e basilico (E)	minestra di verdure *	pasta in bianco	minestra di legumi penne prosciutto e piselli (E)
	petto di pollo in bianco	frittata o uovo sodo	spezzatino con piselli	merluzzo al pomodoro (*)	frittata/uovo sodo
	patate arrosto* + verdure*	insalata / pomodori		finocchi saltati o crudi/zucchine fresche trifolate	spinaci o bietole saltate (*)
	frutta fresca di stagione	frutta fresca di stagione	frutta fresca di stagione	frutta fresca di stagione	frutta fresca di stagione
MARTEDI'	pasta al ragù	pasta al ragù	pasta al pomodoro	lasagne al ragù	pasta pomodoro
	roastbeef	arrosto di tacchino	arista	primo sale (formaggio magro)	crocchette di pesce (*)
	piselli in bianco *	purè di patate o patate lesse	spinaci o bietole saltati *	insalata mista	carote crude
	frutta fresca di stagione	frutta fresca di stagione	frutta fresca di stagione	frutta di stagione	dolce
MERCOLEDI'	minestra di legumi pasta con zucchine o piselli (E)	minestra di verdure *	minestra di legumi panzanella con verdure fresche (E)	minestra di verdure *	pasta in bianco
	prosciutto cotto/crudo	polpette in salsa o al forno	frittata o uovo sodo	frittata al forno con spinaci e ricotta	roastbeef
	insalata mista/pomodori	carote crude	carote crude	tomodori in insalata	piselli in bianco *
	frutta fresca di stagione	dolce	frutta fresca di stagione	dolce	frutta fresca di stagione
GIOVEDI'	pasta con le zucchine	minestra di legumi	riso al pomodoro	riso in bianco	minestra di verdure * farfalle al pomodoro fresco e basilico (E)
	bastoncini di merluzzo al forno (*)	tonno all'olio	platessa impanata al forno (*)	polpettone	cosci di pollo
	carote cotte o crude	spinaci o bietole saltati *	patate arrosto* + verdure*	carote cotte/crude + verdure*	insalata
	frutta fresca di stagione	frutta fresca di stagione	frutta fresca di stagione	frutta fresca di stagione	frutta fresca di stagione
VENERDI'	minestra di verdure *	pasta in bianco	fusilli o orecchiette al ragù	pasta al pomodoro	pasta al ragù
	formaggio >25% (ex caciotta, stracchino, ..)	scaloppine al limone	mozzarella	scaloppine di tacchino	formaggio <25%
	sformato patate e zucchine	pinimonio	spinaci o bietole saltati *	rosette di cavolo/insalata	pinimonio
	dolce	frutta di stagione	dolce	frutta di stagione	dolce

N.B.:

- le preparazioni indicate con la (E) sono adottate nel periodo estivo (mese di settembre; dal 15 aprile al 30 giugno)
- La frutta è alternata giornalmente
- i prodotti indicati con l'asterisco possono essere surgelati
- i dolci dovranno essere preparati con ingredienti naturali senza additivi né conservanti