

MENU' PRANZO INVERNO
COMUNE DI ALBIGNASEGO
SCUOLA SECONDARIA

Rev 4
DS 5727/36
12/12/2018

anno scolastico 2018/2019

		LUNEDì	MARTEDì	MERCOLEDì	GIOVEDì	VENERDì	
		1	2	3	4	5	
1ª SETTIMANA	Primo	PASTA INTEGRALE ALLE VERDURE	RISO AL POMODORO BIO E BASILICO	RAVIOLI RICOTTA/SPINACI AL BURRO BIO E SALVIA	SPAGHETTI BIO ALL'AMATRICIANA	TAGLIATELLE AL SUGO BIO	
	Secondo	GRANA PADANO DOP	UOVA STRAPAZZATE	MERLUZZO ALFORNO CON ASSAGGIO DI MAIONESE	SPEZZATINO DI TACCHINO	ARISTA DI MAIALE AL LATTE	
	07/01 - 11/01	Contorno	PISELLI ALL'OLIO	SPINACI ALLA PARMIGIANA	CAROTE BIO JULIENNE	PATATE A VAPORE	INSALATA VERDE
	04/02 - 08/02	Dessert	FRUTTA FRESCA*	YOGURT BIO ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA*	FRUTTA FRESCA*	BUDINO AL CIOCCOLATO
		PANE FRESCO	PANE FRESCO	PANE FRESCO	PANE FRESCO	PANE FRESCO	
2ª SETTIMANA	Primo	8 PASTA BIO AL POMODORO BIO E PISELLI (interi)	9 LASAGNE AL RAGU' DEL CORTILE	10 PIZZA MARGHERITA	11 PASTA E FAGIOLI BIO	12 RISO ALLA ZUCCA	
	Secondo	BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO CON FETTA DI LIMONE A PARTE	STRACCHINO	AFFETTATO DI TACCHINO	SCALOPPINA DI POLLO AL LIMONE	POLPETTE FRESCHE DI CARNE AL SUGO BIO	
	14/01 - 18/01	Contorno	FINOCCHI BIO JULIENNE	INSALATA VERDE	CAPPUCCIO BIO JULIENNE	CAROTE BIO JULIENNE	PATATE AL FORNO
	11/02 - 15/02	Dessert	FRUTTA FRESCA*	FETTE BISCOTTATE + CONFETTURA	FRUTTA FRESCA*	FRUTTA FRESCA*	YOGURT BIO ALLA FRUTTA
		PANE FRESCO	PANE FRESCO	PANE FRESCO	PANE FRESCO	PANE FRESCO	
3ª SETTIMANA	Primo	15 RISO ALLE VERDURE	16 PASTA BIO AL PESTO	17 TORTELLINI FRESCHI DI PROSCIUTTO AL POMODORO BIO	18 PASTA BIO ALL'OLIO EXTRA-VERGINE D'OLIVA	19 RISO AL POMODORO BIO E RICOTTA	
	Secondo	TONNO ALL'OLIO D'OLIVA	HAMBURGER DI VITELLONE GRIGLIATO	ASIAGO DOLCE DOP	SEPPIE IN UMIDO	ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO	
	21/01 - 25/01	Contorno	CAPPUCCIO BIO JULIENNE	INSALATA VERDE	PISELLI ALL'OLIO	POLENTA BIO	CAROTE BIO JULIENNE
	18/02 - 22/02	Dessert	FRUTTA FRESCA*	FRUTTA FRESCA*	TORTA CAMILLA	FRUTTA FRESCA*	BUDINO AL CIOCCOLATO
		PANE FRESCO	PANE FRESCO	PANE FRESCO	PANE FRESCO	PANE FRESCO	
4ª SETTIMANA	Primo	22 GNOCCHI AL RAGU' DI MANZO	23 PASTA BIO ALLA ZUCCA E TIMO	24 RISO AL POMODORO BIO E OLIVE	25 PASTA INTEGRALE BIO ALLA PIZZAIOLA	26 PIZZA MARGHERITA	
	Secondo	MOZZARELLA	SOVRACOSCIA DI POLLO AL ROSMARINO	POLPETTE DI MERLUZZO ALLE VERDURE	FRITTATA BIO AL PARMIGIANO	PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI E CASEINATI	
	28/01 - 01/02	Contorno	BIETA AL LIMONE	INSALATA VERDE	PATATE AL FORNO	CONTORNO TRICOLORE BRASATO	CAPPUCCIO BIO JULIENNE
	25/02 - 01/03	Dessert	FRUTTA FRESCA*	FRUTTA FRESCA*	YOGURT BIO ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA*	PANE CON GOCCE DI CIOCCOLATO
		PANE FRESCO	PANE FRESCO	PANE FRESCO	PANE FRESCO	PANE FRESCO	

Il menù può subire variazioni in corso d'opera

COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA DEL PRANZO CALCOLATA SULLA MEDIA SETTIMANALE:

KCAL TOTALI 860 - PROTEINE 16% KCAL 138 - LIPIDI 24% KCAL 206 - GLUCIDI 60% KCAL 516

* DA INTENDERSI PROVENIENTE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA: MELA, ARANCIA

I menù rispettano quanto riportato dalle Linee Guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica - Regione del Veneto 2017