

ANNO SCOLASTICO 2022/23 - MENU SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE DI CONCESIO

In vigore dal 5 settembre 2022 (settimana n° 1)

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° Settimana	Pizza margherita Prodotto cotto Biete al vapore Frutta Pane	Riso all'olio Bocconcini di storione alla pizzaiola Insalata e pomodori Frutta Pane	Mezze penne al pomodoro e basilico Formaggio latteria Fagiolini al vapore Frutta Pane	Crema di patate con orzo Cotoletta di pollo Carote alla julienne Frutta Pane	Gnocchetti sardi al pomodoro Tortino di lenticchie Insalata Frutta Pane
2° Settimana	Penne integrali al ragu di verdure Mozzarella Pomodori Frutta Pane	Sedani al pesto Merluzzo gratinato Carote julienne e mais Frutta Pane	Risotto al pomodoro Affettato di tacchino Zucchine trifolate Frutta Pane	Fusilli all'olio Frittata di piselli e carote Insalata Frutta Pane	Passato di verdura con farro Hamburger di vitellone con olio e prezzemolo Patate al vapore Frutta Pane
3° Settimana	Gnocchetti sardi al pomodoro con capperi e olive Asiago DOP Insalata Frutta Pane	Risotto allo zafferano Arrosto di lonza Fagiolini al vapore Frutta Pane	Fusilli al pesto di carote Spezzatino di pesce spada con olio e prezzemolo Insalata e pomodori Frutta Pane	Crema di zucchine con crostini integrali Petto di pollo con erbe aromatiche Spinaci al vapore Frutta Pane	Gnocchi al pomodoro Medaglione di legumi Carote julienne Frutta Pane
4° Settimana	Passato di verdura con riso Insalata di tonno (con patate e carote julienne) Frutta Pane	Penne integrali al pomodoro Bocconcini di tacchino al limone Insalata Frutta Pane	Fusilli all'olio Sformato di ceci Pomodori Frutta Pane	Risotto alla paesana Coscia di pollo Fagiolini al vapore Frutta Pane	Sedani alla ligure Mozzarella Insalata e carote Frutta Pane
1° Settimana	Pizza margherita Prodotto cotto Biete al vapore Frutta Pane	Riso all'olio Bocconcini di storione alla pizzaiola Insalata e pomodori Frutta Pane	Mezze penne al pomodoro e basilico Formaggio latteria Fagiolini al vapore Frutta Pane	Crema di patate con orzo Cotoletta di pollo Carote alla julienne Frutta Pane	Gnocchetti sardi al pomodoro Tortino di lenticchie Insalata Frutta Pane
2° Settimana	Penne integrali al ragu di verdure Mozzarella Pomodori Frutta Pane	Sedani al pesto Merluzzo gratinato Carote julienne e mais Frutta Pane	Risotto al pomodoro Affettato di tacchino Zucchine trifolate Frutta Pane	Fusilli all'olio Frittata di piselli e carote Insalata Frutta Pane	Passato di verdura con farro Hamburger di vitellone con olio e prezzemolo Patate al vapore Frutta Pane
3° Settimana	Gnocchetti sardi al pomodoro Asiago DOP Insalata Frutta Pane	Risotto allo zafferano Arrosto di lonza Fagiolini al vapore Frutta Pane	Fusilli al pesto di carote Spezzatino di pesce spada con olio e prezzemolo Insalata e pomodori Frutta Pane	Crema di zucchine con crostini integrali Petto di pollo con erbe aromatiche Spinaci al vapore Frutta Pane	Gnocchi al pomodoro Medaglione di legumi Carote julienne Frutta Pane
4° Settimana	Passato di verdura con riso Insalata di tonno (con patate e carote julienne) Frutta Pane	Penne integrali al pomodoro Bocconcini di tacchino al limone Insalata Frutta Pane	Fusilli all'olio Sformato di ceci Pomodori Frutta Pane	Risotto alla paesana Coscia di pollo Fagiolini al vapore Frutta Pane	Sedani alla ligure Mozzarella Insalata e carote Frutta Pane

Il PANE BIO è a basso contenuto di sodio - Tutte le panature sono effettuate in cucina, no cibi prepanati e no fritti - Si utilizza sale iodato.

Il contorno specificato in menu potrebbe subire variazioni. Il formato di pasta potrebbe subire variazioni. Il Grana Padano come condimento al primo piatto è DOP 18 mesi

La frutta, nell'arco della settimana, verrà alternata - almeno tre tipologie - in base alla stagionalità: banana, mela, pera, kiwi, arancia...

Le giornate completamente BIO sono evidenziate.

Per le preparazioni di cucina si utilizza esclusivamente olio extravergine d'oliva.