

MENU' INVERNALE INFANZIA E PRIMARIA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
I SETTIMANA				
Pasta integrale al pomodoro Stracchino Carote al vapore Frutta	Risotto alla parmigiana Filetti di platessa impanati al forno Tris di verdure al vapore Frutta	Pasta al ragù Petto di pollo alla salvia Bis di cavoli al vapore Frutta	Minestra in brodo vegetale Polpettine di ceci Fagiolini all'olio Budino al cioccolato	Pasta al ragù vegetale Hamburger alla pizzaiola Spinaci saltati Frutta
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
II SETTIMANA				
Pasta al pesto Polpette di merluzzo al forno Fagiolini all'olio Frutta	Pizza rossa Prosciutto cotto Carote julienne Frutta	Passato di verdura con farro Ricotta Patate all'olio Yogurt alla frutta	Risotto con verdure di stagione Petto di tacchino al forno Bietola saltata Frutta	Pasta al pomodoro Bocconcini di pollo impanati Finocchi julienne Frutta
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
III SETTIMANA				
Risotto al pomodoro Frittata semplice Finocchi all'olio Frutta	Passato di verdure con orzo Arista Pisellini all'olio Crostatina con marmellata	Pasta al pesto Filetti di halibut olio e limone Fagiolini all'olio Frutta	Pasta all'olio Stracchino Spinaci saltati Frutta	Gnocchi al pomodoro Straccetti di pollo agli agrumi Insalata mista Frutta


 AZIENDA SILESIANA CENTRO
 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
 UFFICIO PUBBLICHE RELAZIONI
 Zona Industriale
 Dott.ssa CRISTINA BONNAL

Dott.ssa Elisa Cardilicchia - Biologa Nutrizionista

Nel menù è stata seguita il più possibile la stagionalità della verdura per limitare l'utilizzo di prodotti surgelati quando possibile, le preparazioni sono fresche e vengono effettuate nella stessa giornata dell'utilizzo. Qualora qualche altro prodotto riportato in menù non sia disponibile per motivi debitamente motivati la Nutrizionista provvederà a scegliere l'alimento idoneo per una sostituzione.

I prodotti ittici sono surgelati.

MENU' INVERNALE INFANZIA E PRIMARIA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
IV SETTIMANA				
Pasta al ragù vegetale Filetti di platessa impanati al forno Insalata mista Frutta	Risotto alla zucca gialla Polpettone Fagiolini all'olio Frutta	Lasagne al ragù Bocconcini di parmigiano Carote al vapore Frutta	Pasta al pomodoro Pollo arrosto Tris di verdure al vapore Frutta	Passato di legumi (fagioli) con pasta Petto di tacchino al forno Bietola saltata Budino al cioccolato
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
V SETTIMANA				
Pasta all'olio Scaloppina di vitello alla pizzaiola Spinaci saltati Yogurt alla frutta	Pasta al pomodoro Polpette al forno Bis di cavoli al vapore Frutta	Pasta al pesto Filetti di merluzzo impanati al forno Finocchi all'olio Frutta	Crema zucca, porri (o altra verdura di stagione) e patate con cereali (orzo e riso) Mozzarella Fagiolini all'olio Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Frittata con verdure Carote julienne Frutta


 AZIENDA SILESIANA CENTRO
 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
 UFFICIO Igiene Pubblica e Nutrizione
 Zona Industriale
 Dott.ssa CRISTINA BONNAL

Dott.ssa Elisa Cardilicchia - Biologa Nutrizionista

Nel menù è stata seguita il più possibile la stagionalità della verdura per limitare l'utilizzo di prodotti surgelati quando possibile, le preparazioni sono fresche e vengono effettuate nella stessa giornata dell'utilizzo. Qualora qualche altro prodotto riportato in menù non sia disponibile per motivi debitamente motivati la Nutrizionista provvederà a scegliere l'alimento idoneo per una sostituzione.

I prodotti ittici sono surgelati.