



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riferimento tabella ATS	CARNE	UOVO	FORMAGGIO	LEGUMI	PESCE
1° SETTIMANA dal 7/4 al 11/4	Pasta al pesto Pollo al forno Fagiolini* Pane Frutta	Pasta all'olio evo Crocchette d'uovo* Pomodori/Finocchi julienne Pane Frutta	Pizza Margherita Zucchine al gratin* Pane Frutta	Pasta con pomodoro e besciamella Lenticchie / cannellini in umido Insalata Pane Frutta	Risotto agli aromi Pesce in umido con olive* Carote e piselli* Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	UOVO	LEGUMI	PESCE		
2° SETTIMANA dal 14/04 al 18/04	Pasta agli aromi Frittata con patate* Carote julienne Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Polpettine di ceci alla pizzaiola* Verdura cotta mista* Pane Frutta	MENÙ SPECIALE Pasta tricolore alle erbe aromatiche Bastoncini di pesce* Insalata mista Pane Frutta	VACANZE DI PASQUA	VACANZE DI PASQUA
Riferimento tabella ATS					
3° SETTIMANA dal 21/04 al 25/04	VACANZE DI PASQUA	VACANZE DI PASQUA	CHIUSO PER DELIBERA DI ISTITUTO	CHIUSO PER DELIBERA DI ISTITUTO	ANNIVERSARIO DELLA LIBERAZIONE
Riferimento tabella ATS	PESCE	UOVO	FORMAGGIO		
4° SETTIMANA dal 28/04 al 02/05	Riso all'inglese Tonno in olio d'oliva Pomodori/Insalata Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro* Frittata con zucchine* Fagiolini* Pane Frutta	Pizza Margherita Zucchine al gratin* Pane Frutta	FESTA DEI LAVORATORI	CHIUSO PER DELIBERA DI ISTITUTO
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	PESCE	LEGUMI	UOVO	CARNE
5° SETTIMANA dal 05/05 al 09/05	Raviolini di magro all'olio evo e salvia ½ porz. di formaggio Zucchine al gratin* Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Insalata di totano con patate e olive* Fagiolini* Pane Frutta	Pasta al pesto Lenticchie / Cannellini in umido Insalata mista Pane Frutta	Riso al pomodoro Frittata Pomodori/Finocchi julienne Pane Frutta	Pasta al ragù di manzo Bis di verdure* Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	UOVO	CARNE	FORMAGGIO	LEGUMI	PESCE
1° SETTIMANA dal 12/05 al 16/05	Pasta integrale al pomodoro Frittata con carote* Fagiolini* Pane Frutta	Gnocchi con salsa di verdure* Bocconcini di manzo in umido Pomodori/Finocchi julienne Pane Frutta	Pizza Margherita Zucchine al gratin* Pane Frutta	Pasta agli aromi Crocchette di ceci Erbette all'olio extravergine d'oliva* Pane Frutta	Risotto allo zafferano Pesce impanato* Insalata Pane Frutta



Scuola di Brusaporto

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riferimento tabella ATS	UOVO	FORMAGGIO	CARNE	PESCE	LEGUMI
2° SETTIMANA dal 19/05 al 23/05	Pasta agli aromi Frittata con patate* Carote julienne Pane Frutta	Pasta integrale al pomodoro e olive Yogurt/formaggio Insalata mista Pane Frutta	MENÙ PRIMAVERA Raviolini di magro al pomodoro Prosciutto cotto Carote julienne Pane Frutta	Pasta allo zafferano Pesce gratinato* Fagiolini* Pane Frutta	Risotto alla Parmigiana Polpettine di ceci alla pizzaiola Verdura cotta mista* Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	PESCE	UOVO	CARNE	LEGUMI	FORMAGGIO
3° SETTIMANA dal 26/05 al 30/05	Riso all'inglese Tonno in olio d'oliva Pomodori/Insalata Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro* Frittata con zucchine* Fagiolini* Pane Frutta	Risotto con crema di zucchine* Arrostato di lonza Pomodori/finocchi julienne Pane Frutta	Pasta al pomodoro Polpette di lenticchie* Carote julienne Pane Frutta	Pizza Margherita Zucchine al gratin* Pane Frutta
Riferimento tabella ATS		UOVO	FORMAGGIO	CARNE	PESCE
4° SETTIMANA dal 02/06 al 06/06	FESTA DELLA REPUBBLICA	Riso al pomodoro Frittata Pomodori/finocchi julienne Pane Frutta	MENÙ FINE ANNO Pizza margherita Verdura cotta* Pane Frutta (per la scuola Primaria: gelato)	Pasta al ragù di manzo Bis di verdure* Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Insalata di totano con patate e olive* Fagiolini* Pane Frutta

Tra le proposte di formaggio si alterneranno: mozzarella, italico, Asiago DOP, Provolone Valpadana DOP, fontal, scamorza, primosale.

Tra le tipologie di pesce si alterneranno: merluzzo, platessa, limanda, passera.

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all'1,7% riferito al peso della farina).

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

*la preparazione contiene uno o più ingredienti surgelati/congelati all'origine.

In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato.