

TABELLA DIETETICA COLLETTIVA AUTUNNO – INVERNO 2019-2020 COMUNE DI BORGHETTO LODIGIANO – SCUOLE DELL’INFANZIA E PRIMARIA

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Pasta integrale al pesto alla ligure grana in scaglia/mozzarella zucchine Pane comune/integrale Frutta fresca	Minestra di orzo e piselli Fettine di tacchino con limone/Bocconcini di tacchino al forno Verdure cotte miste Pane comune/integrale Frutta fresca	Pasta con olio extravergine e grana Cotoletta di pollo al forno Misto di verdure crude Pane comune/integrale Frutta Fresca	Risotto con curcuma e fagioli Filetto di pesce al forno Carote al Forno/vapore Pane comune/integrale Fresca frutta	Pasta al ragù di pesce Tortino di verdure Carote/insalata Pane comune/integrale Frutta Fresca
2 SETTIMANA	Pasta mimosa (besciamella e zafferano) Rollè di frittata/uova strapazzate Finocchi cotti o crudi Pane comune/integrale Frutta Fresca	Risotto al grana padano/all’inglese Fettine di lonza agli agrumi/aromi Zucchine Pane comune/integrale Frutta fresca	Minestra di pasta, piselli e patate /Crema di zucca con fagioli cannellini e crostini Petto di pollo agli aromi Carote olio e limone Pane comune/integrale Frutta Fresca	Lenticchie e verdure miste Pizza margherita Pane comune/integrale Frutta Fresca	Pasta con pomodoro e ricotta/ricotta Pesce dorato Misto di verdure crude Pane comune/integrale Frutta fresca
3 SETTIMANA	Ravioli di magro olio e grana Tonno Misto di verdure crude Pane comune/integrale Frutta Fresca	Minestra di riso/ pasta e lenticchie Tortino al forno di pesce /filetto di pesce al forno Fagiolini Pane comune/integrale Frutta Fresca	Risotto con zucca/verdure Cosce di pollo al rosmarino Insalata a foglia Pane comune/integrale Frutta Fresca	Pasta con piselli Mozzarella/formaggio spalmabile Finocchi in insalata Pane comune/integrale Frutta fresca	Passato di verdure e legumi con farro Hamburger / bruscitt Patate al forno/ prezzemolate Pane comune/integrale Frutta Fresca
4 SETTIMANA	Pasta integrale/Pasta al pomodoro/al ragù Formaggio (primo sale, provolone ecc..) Carote al forno Pane comune/integrale Frutta fresca	Risotto allo zafferano Polpette di pesce Zucchine Pane comune/integrale Frutta Fresca	Polenta / Pasta agli aromi Spezzatino / Brasato piselli e carote Pane comune/integrale Frutta Fresca	Buffet di verdure e legumi Pizza margherita Pane comune/integrale Frutta Fresca	Pasta al pesto Tacchino agli aromi Cavolfiori/Broccoli Pane comune/integrale Frutta Fresca

Si assicura che la ditta Concessionaria del Servizio Ristorazione Scolastica:

- somministra pane comune a basso contenuto di sale e pane integrale/ai 5 cereali almeno due volte alla settimana
- distribuisce almeno tre tipi diversi di frutta alla settimana
- distribuisce una volta al mese yogurt/budino/dolce/gelato in sostituzione alla frutta
- viene utilizzato esclusivamente olio extravergine d’oliva e sale iodato
- vengono rispettate le grammature e le indicazioni per la gestione del menu scolastico specificate nel documento “MANGIAR SANO...a scuola” (www.ats-milano.it/)
- In questa mensa viene servita acqua potabile trattata naturale.

- **TABELLA DIETETICA COLLETTIVA AUTUNNO – INVERNO 2019-2020** COMUNE DI BORGHETTO LODIGIANO – **SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO**

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA A	Pasta integrale al pesto alla ligure grana in scaglia/mozzarella zucchine Pane comune/integrale Frutta fresca				Pasta al ragù di pesce Tortino di verdure Carote/insalata Pane comune/integrale Frutta Fresca
2 SETTIMANA A	Pasta mimosa (besciamella e zafferano) Rollè di frittata/uova strapazzate Finocchi cotti o crudi Pane comune/integrale Frutta Fresca				Pasta con pomodoro e ricotta/ricotta Pesce dorato Misto di verdure crude Pane comune/integrale Frutta fresca
3 SETTIMANA A	Ravioli di magro olio e grana Tonno Misto di verdure crude Pane comune/integrale Frutta Fresca				Risotto con zucca/verdure Hamburger / bruscitt Patate al forno/ prezzemolate Pane comune/integrale Frutta Fresca
4 SETTIMANA A	Pasta integrale/Pasta al pomodoro/al ragù Formaggio (primo sale, provolone ecc..) Carote al forno Pane comune/integrale Frutta fresca				Buffet di verdure e legumi Pizza margherita Pane comune/integrale Frutta Fresca

Si assicura che la ditta Concessionaria del Servizio Ristorazione Scolastica:

- somministra pane comune a basso contenuto di sale e pane integrale/ai 5 cereali almeno due volte alla settimana
- distribuisce almeno tre tipi diversi di frutta alla settimana
- distribuisce una volta al mese yogurt/budino/dolce/gelato in sostituzione alla frutta
- viene utilizzato esclusivamente olio extravergine d'oliva e sale iodato
- vengono rispettate le grammature e le indicazioni per la gestione del menu scolastico specificate nel documento "MANGIAR SANO...a scuola" (www.ats-milano.it/)
- In questa mensa viene servita acqua potabile trattata naturale.