

MENU INVERNALE - SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO

SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	ENERGI
1 ^a	Pasta al pomodoro Pesce gratinato Fagiolini lessi in agro	Passato di verdure con crostini di pane Involtini di tacchino Patate arrosto	Pasta al ragù di carne Frittata di verdure al forno Insalata mista.	Riso alla zucca gialla Prosciutto cotto e formaggio fresco Bietola al tegame	Minestrina in brodo di carne Spezzatino di chianina al pomodoro Patate e fagiolini lessi prezzemolati
2 ^a	Gnocchi al pomodoro Spiedini di maiale Insalata invernale	Pasta al pomodoro Filetto di platessa panato al forno Spinaci al tegame	Riso alla zucca gialla Coscette di pollo al forno Insalata invernale	Minestrina in brodo Frittata con mozzarella Verdure al tegame	Pasta ai broccoli Hamburger di tacchino e verdure Finocchi filangé
3 ^a	Passato di verdure Pizza margherita Insalata mista	Pappa al pomodoro Arista agli aromi Bietola al tegame	Gnocchi al pomodoro Filetti di platessa alla mugnola Fagiolini lessi in agro	Pasta ai piselli Petto di pollo alla salvia Finocchi gratinati	Riso al pomodoro Prosciutto cotto e formaggio fresco Verdure al tegame
4 ^a	Pasta pomodoro e olive Pollo arrosto (coscette) Bietola al tegame	Riso al pomodoro Frittata di verdure al forno Carote alla julienne	Crema di carote con crostini di pane Arrosto di Chianina Pisellini al tegame	Pasta al pesto Filetto di pesce gratinato Insalata invernale	Gnocchi al pomodoro Spezzatino di tacchino Spinaci al tegame
5 ^a	Riso alla zucca gialla Petto di pollo al limone Spinaci al tegame	Crema di legumi Pizza margherita insalata mista	Pasta al pomodoro Tortino di ricotta e spinaci Finocchi gratinati	Crema di piselli e carote Arrosto di Chianina Patate arrosto	pasta all'olio Hamburger di pesce Catote al tegame

Tutti i giorni: pane e frutta

I MENU' DEVONO GIRARE SU CINQUE SETTIMANE SIA IN VERTICALE CHE IN ORIZZONTALE



Per volume, con particolare
attenzione alle
patate

Azienda USL Toscana sud est
Dipartimento della Prevenzione
UE Igiene Pubblica e Nutrizione
Dirigente Medico - Dr. Nicola Vigiani

20 AGO 2018

MENU ESTIVO - SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO

SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	ENERGI
1 ^a	Pasta al pomodoro Pesce gratinato al forno Carote alla julienne	Insalata d'orzo/riso/farro Straccetti di chianina Fagiolini al pomodoro	Pasta all'olio Bis di formaggi Melanzane in tegame	Pasta al pesto Frittata di zucchine al forno Carote alla julienne	Crema al pomodoro con crostini di pane Hamburger di tacchino Patate al forno
2 ^a	Pasta alla crema di peperoni e pomodoro Petto di pollo alla salvia Insalata di pomodori	Pasta al pomodoro Pesce spada al forno Zucchine al tegame	Pasta con crema di zucchine e prosciutto cotto Straccetti di chianina al pomodoro Insalata mista	Pasta al tonno Mozzarella Melanzane al tegame	Riso al pomodoro Prosciutto cotto Zucchine al tegame
3 ^a	Pasta al pesto Mozzarella Verdure in tegame	Crema verdure e crostini di pane Involtini di tacchino Patatine novelle prezzemolate	Pasta al pomodoro Filetto di pesce gratinato Insalata mista	Pasta con piselli Arrosto di Chianina Pomodori e cetrioli	Insalata d'orzo/riso/farro Frittata di zucchine al forno Verdura in tegame
4 ^a	Passato di verdure Pizza margherita Insalata mista	Pasta al pomodoro Frittata con verdure Zucchine al tegame	Riso con piselli Cosce di pollo al forno Verdure miste trifolate	Pasta alla crema di peperoni e pomodoro Filetti di platessa alla mugnaia Insalata di pomodori	Panzanella Spiedini di maiale Carote e patate al tegame
5 ^a	Pasta al pesto Arista agli aromi Pomodori e cetrioli	Passato di verdure Pizza margherita Verdure al tegame	Pasta al pomodoro e melanzane Frittata trippata Fagiolini e patate prezzemolati	Insalata di riso Petto di pollo al limone Zucchine lesse	Pasta al tonno e pomodoro Filetto di platessa panato al forno Peperonata

Tutti i giorni: pane e frutta

06 AGO 2019



I MENU' DEVONO GIRARE SU CINQUE SETTIMANE SIA IN VERTICALE CHE IN ORIZZONTALE

Azienda USL Toscana sud est
Dipartimento della Prevenzione
Igiene Pubblica e Nutrizione
Dirigente Medico - Dr. Nicola Vigiani