

Menu invernale A.S. 2018/2019

Scuola Primaria TOTI servizio doposcuola – Comune di Sesto Calende



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1		Passato di verdure con orzo Filetto di merluzzo in umido Patate al forno			
2		Chicche di patate al burro e salvia Filetto di platessa con olive Spinaci			
3		Pasta al ragu' Mozzarella ½ porz. Carote al vapore			
4		Pasta integrale al pomodoro Polpettone di tacchino Insalata mista			



FORMAGGI PROPOSTI: Primo sale, Asiago, Provolone
 E' prevista la rotazione del Budino (cioccolato, vaniglia, crem caramel)
 SONO POSSIBILI LE SEGUENTI VARIAZIONI AL MENU GIORNALIERO
 PREVISTO:
 DIETA BIANCA (in caso di temporanea indisposizione per motivi di salute) che prevede un menù leggero "in bianco";
 DIETA SPECIALE PER MOTIVI DI SALUTE (per allergici/intolleranti);
 DIETA SPECIALE PER MOTIVI ETICO-RELIGIOSI (es. NO CARNE. NO MAIALE);

DIETA BIANCA
Lunedì
 Pasta in bianco
 Prosciutto cotto
 Patate o carote lessate
 Mela

DIETA BIANCA
Mercoledì
 Pasta in bianco
 Formaggio
 Patate o carote lessate
 Mela

DIETA BIANCA
Venerdì
 Pasta in bianco
 Prosciutto cotto
 Patate o carote lessate
 Mela

PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE

*PRODOTTO SURGELATO ALL'ORIGINE

Grammature a crudo

Pasta: 70 gr E. 90 gr M.A.
 Carne coscetta: 180 gr
 Formaggio: 50 gr E.
 Carne pollo/tacchino: 50 gr E 70 gr M.
 Riso: 70 gr E. 80 M.
 Pesce: 60 gr E 80 gr M.
 Frutta: 120 gr E. M.
 Prosciutto: 40 gr E 60 gr M.



PRODOTTI BIO:
 Pomodori pelati
 Yogurt Latte
 Orzo Farro
 RisoGnocchi



PRODOTTI KM 0:
 Formaggi
 Frutta e verdura
 Pane



PRODOTTI DOP:
 Prosciutto crudo di Parma
 Parmigiano Reggiano
 Grana Padano
 Olio extra vergine di oliva
 Patate



PRODOTTI IGP:
 Mele
 Pere
 Bresaola della Valtellina