

Menu estivo A.S. 2019/2020

Scuole Primarie servizio doposcuola – Comune di Sesto Calende



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1		Pasta alle zucchini Fettine di lonza al rosmarino Pomodori in insalata		Pasta e ceci Formaggio fresco Carote Julienne	
2		Gnocchi al pomodoro Platessa gratinata Insalata verde		Pasta all'ortolana Filetto dei passera al forno Insalata verde	
3		Risotto allo zafferano Sformatino alle biette Insalata con carote		Pasta al ragu' di verdure Prosciutto cotto Insalata mista	
4		Pasta al pesto Prosciutto cotto Carote julienne		Risotto agli spinaci Mozzarella Pomodori	



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