



ISTITUZIONE AI SERVIZI SOCIALI "DAVIDE DRUDI"
COMUNE DI MELDOLA
COMUNE DI BERTINORO – COMUNE DI PREDAPPIO
MENU' INVERNALE



SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA

	1° SETTIMANA dal 03/04/17 al 07/04/17	2° SETTIMANA dal 10/04/17 al 14/04/17	3° SETTIMANA dal 17/04/17 al 21/04/17	4° SETTIMANA dal 24/04/17 al 28/04/17	5° SETTIMANA dal 01/05/17 al 05/05/17
L U N E D I'	Antipasto di verdura di stagione Lasagne al forno con ragù di carne di vitellone Verdura cotta mista di stagione Pane integrale Frutta fresca di stagione	Sedanini alle erbe aromatiche e mandorle Pesce* (platessa) al forno o Seppie* al pomodoro Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Crema di ceci con cous cous Pizza al pomodoro o pizza alle verdure Insalata e mandorle Frutta fresca di stagione	Per Infanzia: Vellutata di verdure con pastina di semola Per Primaria: Penne al pomodoro Hamburger di vitellone Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Mezze penne olio e parmigiano Prosciutto cotto o Prosciutto crudo Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione
M A R T E D I'	Per Infanzia: Passato di verdura con riso Per Primaria: Risotto alle verdure Formaggio fresco (es. squacquerone) Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Chifferi al ragù vegetale Cotoletta di suino al forno Verdura cruda e/o cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Penne olio e parmigiano Frittata al forno Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Antipasto di verdura di stagione Spaghetti al pomodoro e tonno Pesce* (halibut) al forno Patate al forno Pane Frutta fresca di stagione	Maltagliati con fagioli Crocchette di patate al forno Verdura cruda di stagione Pane integrale Frutta fresca di stagione
M E R C O L E D I'	Fusilli alla pizzaiola Pesce*(merluzzo) al forno Insalata con frutta secca Pane Frutta fresca di stagione	Antipasto di verdura di stagione Passatelli in brodo vegetale di verdure fresche Bocconcini di pollo (1/2 porzione per controllo carico proteico) con verdure cotte Pane integrale Frutta fresca di stagione	Passato di verdura con riso Polpette di pollo al forno Verdura cruda di stagione Pane integrale Frutta fresca di stagione	Tagliatelle pomodoro e piselli* Sformato di verdure al forno Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Verdura in pinzimonio Polenta Spezzatino di tacchino al sugo Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione
G I O V E D I'	Spaghetti aglio, olio e prezzemolo Scaloppina di tacchino al forno Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Spaghetti al pomodoro Formaggio fresco Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Verdura in pinzimonio Gnocchetti di semola all'ortolana Pesce*(merluzzo) al forno o Crocchette di pesce* al forno Purea di patate e carote Pane Frutta fresca di stagione	Crema di sedano e patate con orzo o farro Fettina di pollo alla pizzaiola Verdura cruda di stagione Pane integrale Frutta fresca di stagione	Pastina di semola in brodo vegetale Pizza pomodoro e mozzarella Insalata Frutta fresca di stagione
V E N E R D I'	Crema di cannellini con crostini Crocchette di verdura al forno Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Per Infanzia: Passato di legumi misti con riso Per Primaria: Risotto con crema di legumi Panino al latte con hamburger di verdura Insalata con semi di sesamo tostati Frutta fresca di stagione	Spaghetti al pomodoro ed olive Arrosto di tacchino al forno Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Risotto alle verdure di stagione Formaggio fresco (es. casatella) Insalata con semi di sesamo tostati Focaccia o Pane Frutta fresca di stagione	Fusilli al pesto mediterraneo invernale Cotoletta di platessa* al forno Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione

Legenda:

- Il menù proposto è stilato in base alle Linee Guida per una Sana Alimentazione e ai piatti proposti da "Ben...essere in Tavola 2010-2011" redatto dall'Az.USL di Forlì;
- il menù contiene i seguenti alimenti di origine biologica: verdura fresca di stagione, frutta fresca di stagione, pasta di semola, parmigiano reggiano, carne di vitellone, legumi secchi, semi di sesamo, orzo e farro, pomodori pelati;
- i piatti contrassegnati con il simbolo * possono contenere alimenti surgelati;
- una volta alla settimana è prevista l'offerta di un piccolo antipasto di verdure crude di stagione biologiche al fine di aumentarne il gradimento sfruttando l'effetto appetito;
- la frutta e la verdura varieranno secondo la stagionalità;

In merito al Reg. 1169/11 si comunica che le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie ed intolleranze sono disponibili presso gli uffici e la cucina centralizzata del Comune di Meldola

Il Responsabile Alberghiero dell'U.S.S.
Maria Antonia Milillo

La Dietista
Giuseppina Campo