



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



SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA

	1° SETTIMANA dal 08/05/17 al 12/05/17 dal 12/06/17 al 16/06/17	2° SETTIMANA dal 15/05/17 al 19/05/17 dal 19/06/17 al 23/06/17	3° SETTIMANA dal 22/05/17 al 26/05/17 dal 26/06/17 al 30/06/17	4° SETTIMANA dal 29/05/17 al 02/06/17	5° SETTIMANA dal 05/06/17 al 09/06/17
L U N E D I'	Gnocchetti di semola al sugo di carote Pesce* (halibut) al forno Pinzimonio estivo Pane Frutta fresca di stagione	Antipasto di verdura di stagione Spaghetti con pomodoro ed olive Scaloppina di tacchino al forno Patate al forno Pane integrale Frutta fresca di stagione	Penne alla pizzaiola Cotoletta di suino al forno o Arista al forno Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Sedanini al pesto Formaggio fresco (es. squacquerone o casatella) Insalata con semi di sesamo tostati Spianata o Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'uovo (es. tagliatelle) pomodoro e piselli* Crocchette di verdura al forno Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione
M A R T E D I'	Risotto con zucchine o altra verdura di stagione Formaggio fresco (es. stracchino) (o caprese: mozzarella e pomodori) Insalata e frutta secca Pane Frutta fresca di stagione	Sedanini al pesto Pesce *(platessa) al forno o Seppie con piselli Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Passato di ceci con pastina di semola Pizza al pomodoro Insalata e mandorle Frutta fresca di stagione	Pennette all'ortolana Fettina di pollo al forno Verdura cruda di stagione Pane integrale Frutta fresca di stagione	Antipasto di verdura di stagione Sedanini al ragu vegetale Arrosto di tacchino al forno Patate al forno Pane Frutta fresca di stagione
M E R C O L E D I'	Verdura di stagione in pinzimonio Penne alla pizzaiola Polpette di carne (tacchino) al forno Verdura cotta di stagione Pane integrale Frutta fresca di stagione	Crema di verdura fresca di stagione con riso Prosciutto cotto (o prosciutto crudo) Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Risotto con zucchine e patate o altra verdura di stagione Pesce* (merluzzo) al forno Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Fusilli al pomodoro Polpettine di ceci al forno o Insalata mista con legumi Pinzimonio estivo Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con cous cous Pizza margherita Insalata con mandorle Frutta fresca di stagione
G I O V E D I'	Passato di fagioli cannellini con orzo (o farro) Crocchette di patate al forno Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Mezze penne alla parmigiana Frittata con verdure Insalata con semi di sesamo tostati Pane Frutta fresca di stagione	Sedanini al pomodoro e basilico Bocconcini di tacchino al forno Verdura cotta di stagione Pane integrale Frutta fresca di stagione	Verdura di stagione in pinzimonio Risotto al pomodoro e verdure Pesce* al forno Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Spaghetti alla pizzaiola Hamburger di vitellone al forno Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione
V E N E R D I'	Fusilli al ragu vegetale Bocconcini di pollo alle erbe aromatiche (o alle mandorle) Verdura cruda o cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Gobetti all'ortolana Crocchette di formaggi Legumi lessati (1/2 porzione) e verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Verdura di stagione in pinzimonio Fusilli con salsa di ricotta e spinaci Sformato di verdure al forno Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con crostini di pane tostato Hamburger di tacchino Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Mezze penne olio e parmigiano Cotoletta di pesce* al forno Verdura cruda di stagione Pane integrale Frutta fresca di stagione

Legenda:

- Il menù proposto è stilato in base alle Linee Guida per una Sana Alimentazione e ai piatti e ricette proposte 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, farro e cous cous, 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 Albergatorio dell' I.S. 8
Maria Alfonsa Anullo

La Dietista
Giuseppina Campo