

MENÚ per la Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di Ovaro (2019-2021)  
Come da allegato alla Delibera n. 2188 del 13.12.2012 "Linee guida della Regione FVG per la ristorazione scolastica"

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	pasta prosciutto e prezzemolo formaggio verdura di stagione	riso con zucca/zucchine/verdure bocconcini di pollo alle verdure verdura di stagione	pasta alle verdure sovracosce di pollo verdure di stagione	crema di legumi con crostini prosciutto cotto verdure di stagione
MARTEDÌ	gnocchi al pomodoro uova verdure di stagione	tortellini al ragù verdure di stagione macedonia di frutta fresca	antipasto di verdure di stagione (crema di legumi con pasta - infanzia) scaloppina alla pizzaiola purè	risotto alla parmigiana polpette di legumi verdure di stagione
MERCOLEDÌ	lasagne alla bolognese verdure di stagione	antipasto di verdure di stagione (crema di legumi -infanzia) frico di patate/formaggi misti con polenta (alternativamente nelle scuole)	gnocchi alla romana sgombro verdure di stagione	antipasto di verdura di stagione spezzatino di tacchino con patate/polenta
GIOVEDÌ	passato di legumi con riso petti di pollo verdure di stagione	pasta all'olio hamburger di trota verdure di stagione	pizza al prosciutto/margherita verdure di stagione	spazle burro e salvia salmone/limanda al forno verdure di stagione
VENERDÌ	riso alle verdure hamburger di merluzzo verdure di stagione	pasta alle verdure uova verdure di stagione	risotto "primavera" (verdure+ legumi) uova verdure di stagione	pasta al pomodoro formaggi misti verdure di stagione

NOTE:

A pranzo è sempre presente pane (1 volta alla settimana integrale) e frutta fresca di stagione, opportunamente variata (almeno 3 diverse durante la settimana). Quest'ultima, per la sola scuola secondaria di 1° grado, viene consumata a metà mattina

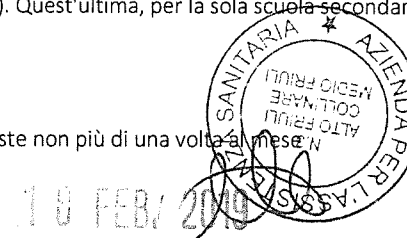
I condimenti a base di verdure dei primi piatti possono essere: alla zucca, al ragù di verdure, alle zucchine, con crema di cavolfiori, alle erbe rosse...

Verrà utilizzato il sale iodato, come raccomandato dal Ministero della Salute

Per rispondere al gradimento e all'adeguatezza nutrizionale, le ricette possono variare mantenendo l'alimento base (carne bianca, pesce...) e comunque proposte non più di una volta al mese

Per problemi organizzativi è possibile spostare intere giornate alimentari all'interno della stessa settimana

Per la scuola dell'infanzia a merenda è offerta alternativamente frutta fresca, pane speciale e yogurt



**MENÚ per la Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di Ovaro (2019-2021)**  
*Come da allegato alla Delibera n. 2188 del 13.12.2012 "Linee guida della Regione FVG per la ristorazione scolastica"*

	5° SETTIMANA	6° SETTIMANA	7° SETTIMANA	8° SETTIMANA
LUNEDÌ	passato di legumi con riso petti di pollo verdure di stagione	pasta alle verdure uova verdure di stagione	risotto "primavera" (verdure+ legumi) sovracosce di pollo verdure di stagione	pasta al pomodoro formaggi misti verdure di stagione
MARTEDÌ	pasta prosciutto e prezzemolo formaggio verdura di stagione	antipasto di verdure di stagione (crema di legumi -infanzia) frico di patate/formaggi misti con polenta (alternativamente nelle scuole)	pasta alle verdure uova verdure di stagione	crema di legumi con crostini prosciutto cotto verdure di stagione
MERCOLEDÌ	riso alla parmigiana hamburger di trota verdure di stagione	tortellini al ragù verdure di stagione frutta fresca	antipasto di verdure di stagione (crema di legumi con pastina - infanzia) scaloppina alla pizzaiola purè	risotto alle verdure uova verdure di stagione
GIOVEDÌ	lasagne alla bolognese verdure di stagione	pasta all'olio bocconcini di pollo alle verdure verdura di stagione	gnocchi alla romana tonno verdure di stagione	antipasto di verdura di stagione spezzatino di tacchino con patate/polenta macedonia di frutta fresca
VENERDÌ	gnocchi al pomodoro uova verdure di stagione	riso con zucca/zucchine/verdure hamburger di merluzzo verdure di stagione	pizza margherita verdure di stagione	spazle burro e salvia salmone/limanda al forno verdure di stagione

**NOTE:**

A pranzo è sempre presente pane (1 volta alla settimana integrale) e frutta fresca di stagione, opportunamente variata (almeno 3 diverse durante la settimana). Quest'ultima, per la sola scuola secondaria di 1° grado, viene consumata a metà mattina

I condimenti a base di verdure dei primi piatti possono essere: alla zucca, al ragù di verdure, alle zucchine, con crema di cavolfiori, alle erbe rosse...

Verrà utilizzato il sale iodato, come raccomandato dal Ministero della Salute

Per rispondere al gradimento e all'adeguatezza nutrizionale, le ricette possono variare mantenendo l'alimento base (carne bianca, pesce...) e comunque proposte non più di una volta al mese

Per problemi organizzativi è possibile spostare intere giornate alimentari all'interno della stessa settimana

Per la scuola dell'infanzia a merenda è offerta alternativamente frutta fresca, pane speciale e yogurt

10 FEB. 2019

