

**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA**
Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza
Direzione Assistenziale
Servizio Dietetico Aziendale
Tel. 0523 302204 - Fax 0523 302965

MENU SCOLASTICO 2019-2020 PER SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI 1° GRADO

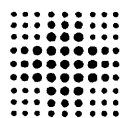
Primavera – Estate

<i>Menù Scuola Primaria e Secondaria di 1° grado</i>					PRIMAVERA - ESTATE
Settimana	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1	Pasta integrale al pomodoro Rotolo di frittata al formaggio Insalata mista	Pasta con piselli Hamburger di vitellone Carote julienne	Risotto primavera o con zucchine Caprese: pomodoro, mozzarella, basilico	Pasta al pesto Arrosto di fesa di tacchino al limone Pomodori	Pasta al pomodoro e ricotta Platessa gratinata Fagiolini
2	Pasta al ragù Tortino di verdure e ricotta pomodori	Pasta integrale al peperone Prosciutto crudo e fagiolini (primavera) Prosciutto crudo e melone (estate)	Minestrina* in passato di verdura Pizza margherita Insalata mista	Riso zucca/zucchine Bocconcini di pollo Piselli e carote	Gnocchi/chicche al pomodoro Filetto merluzzo al forno Zucchine al forno
3	Risotto alla parmigiana Arrosto di lonza Fagiolini e carote	Lasagne alla bolognese Scaglie Grana padano* Insalata/ Pinzimonio di verdura	Minestra di verdure con orzo polpette di legumi carote	Pasta integrale alla pizzaiola Cotoletta/straccetti di tacchino al forno fagiolini	Pasta al pesto Filetto di merluzzo Pomodori
4	Pasta integrale con zucchine Frittata con verdure insalata mista	Risotto zucca/porri Cosce/anche di pollo al rosmarino Pomodori	Pasta pomodoro e basilico prosciutto cotto piselli stufati	Passato di verdura con farro* Pizza margherita Spinaci al burro	Pasta al sugo di pomodoro/pesce Crocchette o filetto di halibut Insalata e carote
5	Pasta al pomodoro Polpettine di legumi Insalata	Pasta integrale al pomodoro con melanzane Bocconcini di pollo alle erbe Carote julienne	Pasta al burro e grana Arrosto/ hamburger di vitellone Peperonata	Lasagne al pesto Formaggi misti* Pomodori	Risotto allo zafferano Filetto di merluzzo o insalata di pesce con patate Fagiolini e carote
6	Pastina in brodo vegetale / carne polpettine /bollito con salsa rossa/ Zucchine	Pasta e fagioli/ Pisarei e fasò Scaglie Grana Padano insalata	Pasta aglio e olio Sogliola/Platessa gratinata Insalata mista	Pasta con zucca/zucchine o risotto parmigiana Bocconcini o scaloppine di pollo Pomodori	Pasta integrale al pomodoro Sformato di patate al prosciutto Carote julienne
ANNO SCOLASTICO		DATA INIZIO MENU'	SETTIMANA MENU'	DATA FINE MENU'	SETTIMANA MENU'
2019 – 2020		inizio settembre 2019	1a settimana	fine ottobre 2019	
		inizio aprile 2020	1a settimana	giugno 2020	

NOTE:

- * le porzioni vengono dimezzate perché associati a piatti "unici"
- non viene impiegata pasta all'uovo nel menù
- le verdure indicate possono essere sostituite con altre verdure, ma non con patate
- i contorni sono conditi solo con olio extravergine

La frutta su richiesta della scuola è servita a metà mattina alle classi del tempo pieno e alla scuola d'infanzia, a fine pasto alle classi a modulo e secondarie di 1° grado; la merenda è distribuita ai frequentanti la scuola dell'infanzia. Il menù può subire variazioni, la cui comunicazione viene affissa presso la mensa.



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
 Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza
 Direzione Assistenziale
 Servizio Dietetico Aziendale
 Tel. 0523 302204 - Fax 0523 302965

MENU SCOLASTICO 2019-2020 PER SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI 1° GRADO

Autunno – Inverno

<i>Menù Scuola Primaria e Secondaria di 1° grado</i>					AUTUNNO - INVERNO
Settimana	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1	Pasta con broccoli/olive Formaggi Caciotta/ crescenza Carote	Pasta integrale al pomodoro Scaloppine/straccetti di tacchino al limone Verza	Pasta con ricotta e spinaci Filetto di merluzzo al forno /pizzaiola Insalata	Polenta/Pasta bianca Brasato/ trito di vitellone Lenticchie	Minestrina vegetale Tortino verdura o di patate finocchi
2	Pasta integrale alla pizzaiola Bocconcini di pollo alle erbe Spinaci al burro	Pastina in brodo di carne Hamburger/ bollito di vitellone affettato Salsa rossa insalata	Riso alla parmigiana Crocchette di legumi Carote julienne	Gnocchi/chicche al pomodoro Filetto merluzzo Verza	passato di verdura con orzo* Pizza margherita Finocchi
3	Pasta al ragù di vitellone Scaglie di grana/ricotta Finocchi	Passato di verdura con pastina /crostini Cosce/anche di pollo al rosmarino verza	Pasta e fagioli Frittata al forno Insalata	Polenta/Pasta integrale al pomodoro Spezzatino di vitellone con piselli in umido	Riso alla parmigiana o zucca Platessa gratinata Carote e patate al prezzemolo
4	Pasta integrale al pomodoro Torta di verdura Carote julienne	Pasta e fagioli/pisarei e fasò Formaggio grana* Coppa piacentina * Insalata	Risotto con zucca o parmigiana Hamburger vitellone con salsa rossa Finocchi	Passato di verdura e farro Arrosto di lonza/tacchino Verza o broccoletti gratinati	Pasta aglio olio/Pasta al sugo di pesce Crocchette o filetto di halibut Insalata mista
5	Pasta broccoli/ all'olio Merluzzo/nasello al forno finocchi	Passato di verdura con pastina* Pizza margherita Verza	Pasta integrale al pomodoro Scaloppina/bocconcini di pollo agli agrumi Carote julienne	Risotto alla zucca/ zafferano Polpettine di vitellone Insalata mista	Pastina in brodo vegetale Sformato di patate e prosciutto Erbette al burro
6	Pasta integrale e zucchine Arrosto di lonza Piselli in umido	Pastina in brodo di carne Bollito di vitellone Hamburger di vitellone con salsa rossa o verde Finocchi	Risotto alla parmigiana/zafferano Crocchette di legumi/ceci Verza	Lasagne alla bolognese Ricotta/Crescenza* Carote julienne	Pasta al pomodoro Sogliola/platessa gratinata Insalata mista
ANNO SCOLASTICO		DATA INIZIO MENU'	SETTIMANA MENU'	DATA FINE MENU'	SETTIMANA MENU'
2019 – 2020		fine ottobre 2019	1a settimana	inizio aprile 2020	

NOTE:

- * le porzioni vengono dimezzate perché associati a piatti "unici"
- non viene impiegata pasta all'uovo nel menù
- le verdure indicate possono essere sostituite con altre verdure , ma non con patate
- i contorni sono conditi solo con olio extravergine

La frutta su richiesta della scuola è servita a metà mattina alle classi del tempo pieno ed alla scuola di infanzia, a fine pasto alle classi a modulo e secondarie di 1° grado; la merenda è distribuita ai frequentanti la scuola dell'infanzia. Il menù può subire variazioni, la cui comunicazione viene affissa presso la mensa.