

12.6 MENU INVERNALE (01/11-31/03) SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA/ADULTI

	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX
L U N E D I	Spuntino	Cracker	Plumcake allo yogurt	Schiacciatine	Yogurt	Plumcake allo yogurt	Fette biscottate con cioccolato al latte/fondente	Cracker	Schiacciatine
	P	122 - Pasta (spaghetti) al tonno	140 - Risotto allo zafferano	146 - Tortellini al burro e parmigiano	108 - Pasta con piselli	135 - Polenta al ragù di carne	124 - Pasta alla amatriciana	134 bis - Pizza rossa	137 - Riso alla parmigiana
	r	250 - Uova strapazzate / 220 - Frittata	244 - Straccetti di pollo cremati	205 - Boccconcini di tacchino	215 - Caciotta dolce	311 - Fagiolini all'olio	202 - Arrosto di maiale/Maiale in agrodolce (*)	238 - Ricotta	203 - Arrosto di tacchino
	a	328 - Spinaci all'olio	320 - Patate al forno	305 - Carote alla julienne	315 - Insalata di finocchi	402 - Pane	319 - Insalata verde	304 - Carote al tegame	302 - Bieta all'olio
	n	402 - Pane	403 - Pane integrale	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	z	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta
	o	Spremuta di arancia	Frutta di stagione	Banana	Focaccia rossa soffice	Banana	Frutta di stagione	Suoco di frutta senza zuccheri aggiunti e biscotti frollini al miele	Clambellone
	Merenda	Fette biscottate con cioccolato al cacao	Fruita di stagione	Banana	Focaccia rossa soffice	Banana	Plumcake con cioccolato al latte/fondente	Schiacciatine	Yogurt
	Spuntino	Fette biscottate con cioccolato al latte/fondente	Cracker	Schiacciatine	Yogurt	Cracker	Fette biscottate con cioccolato al latte/fondente	Schiacciatine	Yogurt
	M A R T E D I	147 bis - Pasta al cavolfiore bianco	142 - Riso con piselli	101 - Agnoliati al pomodoro	107 - Pasta con lenticchie	118 - Pasta al pomodoro	141 - Risotto allo zafferano con crema di ceci	111 - Crema di verdure con pasta	115 - Pasta al burro e parmigiano
P	239 - Salsinibocca alla romana	212 bis - Filetti di limanda gratinati	231 - Mozzarella vacca	250 - Uova strapazzate / 220 - Frittata	233 - Petto di pollo panato	217 - Montasio	236 - Polpettone di bovino	221 - Frittata con patate	209 - Bastoncini di merluzzo della cuoca
r	314 - Fiori di zucca alla romana	322 - Patate all'olio	319 - Insalata verde	311 - Fagiolini all'olio	327 - Spinaci al burro e parmigiano	303 - Broccoli romaneschi all'olio	302 - Bieta all'olio	402 - Pane	305 - Carote alla julienne
a	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	403 - Pane integrale	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
n	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	Spremuta di arancia	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta
z	Suoco di frutta senza zuccheri aggiunti e biscotti frollini al miele	Schiacciatine	Clambellone	Focaccia bianca	Fruita di stagione + biscotto frollino al cacao	Frutta di stagione	Banana	Panino all'olio con marmellata	Focaccia rossa soffice
o	Fruita di stagione	Schiacciatine	Yogurt	Plumcake allo yogurt	Cracker	Cracker	Schiacciatine	Yogurt	Cracker
Spuntino	Plumcake allo yogurt	Schiacciatine	Yogurt	Plumcake allo yogurt	Cracker	Cracker	Schiacciatine	Yogurt	Cracker
M E R C O L E D I	144 - Risotto con zucca	115 - Pasta al burro e parmigiano	103 bis - Pasta con fagioli	123 - Pasta al trito vegetale	131 - Pasta e patate	126 - Pasta all'olio e parmigiano	138 - Risotto al pomodoro	108 - Pasta con piselli	120 bis - Pasta al ragù di carne di agnello
P	215 - Caciotta dolce	232 - Petto di pollo al limone	250 - Uova strapazzate / 220 - Frittata	212 bis - Filetti di limanda gratinati	201 - Arrosto di bovino	250 - Uova strapazzate / 220 - Frittata	213 - Filetti di platessa panati	207 - Cossio di pollo arrosto	249 - Tortino di patate
r	318 - Insalata mista	328 - Spinaci all'olio	302 - Bieta all'olio	319 - Insalata verde	308 - Cavolfiori all'olio	328 - Spinaci all'olio	311 - Fagiolini all'olio	312 - Finocchi al tegame	403 - Pane integrale
a	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	403 - Pane integrale
n	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	Spremuta di arancia
z	Banana	Panino all'olio con marmellata	Focaccia rossa soffice	Banana	Fruita di stagione	Suoco di frutta senza zuccheri aggiunti e biscotti frollini al miele	Clambellone	Focaccia bianca	Fruita di stagione + biscotto frollino al cacao
o	Schiacciatine	Yogurt	Cracker	Fette biscottate con cioccolato al latte/fondente	Plumcake allo yogurt	Schiacciatine	Yogurt	Plumcake con cioccolato al latte/fondente	Fette biscottate con cioccolato al cacao
Spuntino	Schiacciatine	Yogurt	Cracker	Fette biscottate con cioccolato al latte/fondente	Plumcake allo yogurt	Schiacciatine	Yogurt	Plumcake allo yogurt	Fette biscottate con cioccolato al latte/fondente
G I O V E D I	102 - Crema di ceci con pasta	125 - Pasta alla pizzaiola	147 bis - Pasta al cavolfiore bianco	139 - Risotto al ragù di carne	133 - Pasta rosa	118 - Pasta al pomodoro	106 - Faino e lenticchie	144 - Risotto con zucca	111 - Crema di verdure con pasta
P	207 - Cossio di pollo arrosto/Pulpe de pui cu busiuoc (*)	216 - Crescenza	226 - Medaglioli di limanda	249 - Tortino di patate	250 - Uova strapazzate / 220 - Frittata	209 - Bastoncini di merluzzo della cuoca	231 - Mozzarella vacca	225 - Hamburger di bovino	250 - Uova strapazzate / 220 - Frittata
r	302 - Bieta all'olio	304 - Carote al tegame	315 - Insalata di finocchi	402 - Pane	301 - Bieta al pomodoro	304 - Carote al tegame	322 - Patate all'olio	319 - Insalata verde	310 - Fagiolini al pomodoro
a	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	403 - Pane integrale	402 - Pane	402 - Pane
n	404 - Frutta	404 - Frutta	Spremuta di arancia	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta
z	Clambellone	Focaccia bianca	Fruita di stagione + biscotto frollino al cacao	Fruita di stagione	Banana	Panino all'olio con marmellata	Focaccia rossa soffice	Banana	Fruita di stagione
o	Yogurt	Plumcake allo yogurt	Fette biscottate con cioccolato al latte/fondente	Cracker	Schiacciatine	Yogurt	Cracker	Fette biscottate con cioccolato al latte/fondente	Plumcake allo yogurt
Spuntino	Yogurt	Plumcake allo yogurt	Fette biscottate con cioccolato al latte/fondente	Cracker	Schiacciatine	Yogurt	Cracker	Fette biscottate con cioccolato al latte/fondente	Plumcake allo yogurt
V E N E R D I	126 - Pasta all'olio e parmigiano	105 - Pasta con legumi misti	133 - Pasta rosa	111 - Crema di verdure con pasta	137 - Riso alla parmigiana/Riso basmati e verdure (*)	103 bis - Pasta con fagioli	121 - Pasta al sugo di spigola	118 - Pasta al pomodoro	103 bis - Pasta con fagioli
P	209 - Bastoncini di merluzzo della cuoca	250 - Uova strapazzate / 220 - Frittata	234 - Polpetta di carne mista al pomodoro	238 - Ricotta	230 - Medaglioli di spigola	205 - Boccconcini di tacchino	250 - Uova strapazzate / 220 - Frittata	227 - Medaglioli di merluzzo	218 - Provolone dolce
r	305 - Carote alla julienne	303 - Broccoli romaneschi all'olio	328 - Spinaci all'olio	309 - Cavolfiori gratinati	305 - Carote alla julienne	322 - Patate all'olio	315 - Insalata di finocchi	328 - Spinaci all'olio	309 - Cavolfiori gratinati
a	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
n	403 - Pane integrale	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta
z	Focaccia rossa soffice	Banana	Fruita di stagione	Suoco di frutta senza zuccheri aggiunti e biscotti frollini al miele	Clambellone	Focaccia bianca	Fruita di stagione + biscotto frollino al cacao	Fruita di stagione	Banana
o	Focaccia rossa soffice	Banana	Fruita di stagione	Suoco di frutta senza zuccheri aggiunti e biscotti frollini al miele	Clambellone	Focaccia bianca	Fruita di stagione + biscotto frollino al cacao	Fruita di stagione	Banana
Merenda	Focaccia rossa soffice	Banana	Fruita di stagione	Suoco di frutta senza zuccheri aggiunti e biscotti frollini al miele	Clambellone	Focaccia bianca	Fruita di stagione + biscotto frollino al cacao	Fruita di stagione	Banana

(*) Somministrare le preparazioni a settimane alterne: nel 1° ciclo di menu serve la ricetta tradizionale corrispondente al codice indicato, nel 2° ciclo di menu la ricetta multiculturale prevista e così a seguire. Il formato della pasta deve essere adatta alla fascia di età e alla preparazione; nella settimana non deve essere ripetuto lo stesso formato di pasta.

12.6 MENU INVERNALE (01/11- 31/03) SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA/ADULTI

Scuola primaria (classi I e II)	503 Composizione cestino freddo	Bambini	<ul style="list-style-type: none"> • 2 panini all'olio da 25 g con 20 g di prosciutto cotto • 1 panino all'olio da 25 g con 30 g di formaggio caciotta dolce • 1 banana bio equo e solidale da 150/200 g • 1 confezione di frollini al miele/cacao equo e solidale in monoporzione da 16,5 g • 1 Succo di frutta senza zuccheri aggiunti (confezione da 200 ml) • 1 bottiglia di acqua naturale in PET da 500 ml <p>Spuntino da inserire: 1 pacchetto di crackers bio non salati in superficie da 25 g</p>	Adulti	<ul style="list-style-type: none"> • 1 panino all'olio da 50 g con 40 g di prosciutto cotto ed 1 panino all'olio da 25 g con 20 g di prosciutto cotto • 1 banana bio equo e solidale da 150/200 g • 1 confezione di frollini al miele/cacao equo e solidale in monoporzione da 16,5 g • 1 Succo di frutta senza zuccheri aggiunti (confezione da 200 ml) • 1 bottiglia di acqua naturale in PET da 500 ml <p>Spuntino da inserire: 2 pacchetti di crackers bio non salati in superficie da 25 g ciascuno</p>
NB: Per tutte le tipologie di utenza i cestini freddi devono contenere, oltre agli alimenti previsti, la seguente dotazione: n. 2 tovaglioli di carta riciclabile, n. 1 bicchiere in materiale biodegradabile, riciclabile e compostabile, n. 1 salvietta monouso umidificata					

Scuola primaria (classi III, IV e V)	504 Composizione cestino freddo	Bambini	<ul style="list-style-type: none"> • 2 panini all'olio da 25 g con 20 g di prosciutto cotto • 1 panino all'olio da 25 g con 20 g di formaggio caciotta dolce • 1 banana bio equo e solidale da 150/200 g • 1 confezione di frollini al miele/cacao equo e solidale in monoporzione da 16,5 g • 1 Succo di frutta senza zuccheri aggiunti (confezione da 200 ml) • 1 bottiglia di acqua naturale in PET da 500 ml <p>Spuntino da inserire: 2 pacchetti di crackers bio non salati in superficie da 25 g ciascuno</p>	Adulti	<ul style="list-style-type: none"> • 1 panino all'olio da 50 g con 40 g di prosciutto cotto ed 1 panino all'olio da 25 g con 20 g di prosciutto cotto • 1 banana bio equo e solidale da 150/200 g • 1 confezione di frollini al miele/cacao equo e solidale in monoporzione da 16,5 g • 1 Succo di frutta senza zuccheri aggiunti (confezione da 200 ml) • 1 bottiglia di acqua naturale in PET da 500 ml <p>Spuntino da inserire: 2 pacchetti di crackers bio non salati in superficie da 25 g ciascuno</p>
NB: Per tutte le tipologie di utenza i cestini freddi devono contenere, oltre agli alimenti previsti, la seguente dotazione: n. 2 tovaglioli di carta riciclabile, n. 1 bicchiere in materiale biodegradabile, riciclabile e compostabile, n. 1 salvietta monouso umidificata					

Secondaria di I grado	505 Composizione cestino freddo	Bambini	<ul style="list-style-type: none"> • 1 panino all'olio da 50 g con 40 g di prosciutto cotto • 1 panino all'olio da 50 g con 40 g di formaggio caciotta dolce • 1 banana bio equo e solidale da 150/200 g • 1 confezione di frollini al miele/cacao equo e solidale in monoporzione da 16,5 g • 1 Succo di frutta senza zuccheri aggiunti (confezione da 200 ml) • 1 bottiglia di acqua naturale in PET da 500 ml <p>Spuntino da inserire: 2 pacchetti di crackers bio non salati in superficie da 25 g ciascuno</p>	Adulti	<ul style="list-style-type: none"> • 1 panino all'olio da 50 g con 40 g di prosciutto cotto ed 1 panino all'olio da 25 g con 20 g di prosciutto cotto • 1 banana bio equo e solidale da 150/200 g • 1 confezione di frollini al miele/cacao equo e solidale in monoporzione da 16,5 g • 1 Succo di frutta senza zuccheri aggiunti (confezione da 200 ml) • 1 bottiglia di acqua naturale in PET da 500 ml <p>Spuntino da inserire: 2 pacchetti di crackers bio non salati in superficie da 25 g ciascuno</p>
NB: Per tutte le tipologie di utenza i cestini freddi devono contenere, oltre agli alimenti previsti, la seguente dotazione: n. 2 tovaglioli di carta riciclabile, n. 1 bicchiere in materiale biodegradabile, riciclabile e compostabile, n. 1 salvietta monouso umidificata					