

**ELENCO SEDI SCUOLE INFANZIA PARITARIE E RELATIVI ISCRITTI CON GIORNI DI
FUNZIONAMENTO**

scuola	indirizzo	iscritti	giorni annui di funzionamento indicativi
A.Custode	P.zza Santa Margherita, 2	50	188
Bianconi	Via Q. Sella, 6/a	134	190
Cuore Immacolato	Via Parmenide, 3	103	187
Maddalena di Canossa	V.le Petrarca, 4	180	188
Margherita Tonoli	Via Monte Barro, 6	80	188
Maria Bambina	Via L. Manara, 10	169	185
Maria Immacolata	Via Mantegna, 27	65	188
Padre di Francia	Via della Taccona, 16	54	187
Parrocchiale S.Rocco	Via Montesanto, 2	129	188
Preziosissimo Sangue	Via Lecco, 6	105	188
Regina Pacis	Via Buonarroti, 47	130	188
Ass.Collegio Villoresi	Via Monti e Tognetti, 10	162	190
Sacra Famiglia	Via Marelli, 10	109	188
S.Anna	Via Buonarroti, 106	85	188
S.Carlo	Via XX Settembre, 16	120	188
S.Giuseppe	Via D. D'Aosta, 8	106	188
S.Luca	Via Guerrazzi, 33	126	188
S.Luigi	Via G. dalle Bande Nere, 9	105	188
Suore Francescane	Via Cederna, 17	82	185
Umberto 1°	V.lo Scuole, 2	84	188
Collegio della Guastalla	V.le Lombardia, 180	52	189

I dati riportati nell'elenco sono relativi all'anno scolastico 2014/2015



ALLEGATO N. 2

MENÙ SCUOLE DELL'INFANZIA PARITARIE -

MENU' INVERNALE

Giorno	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta Settimana
Lunedì	Pasta all'abruzzese Frittata/Uovo Sodo Spinaci al grana Pane e frutta di stagione	Riso con erbette Prosciutto cotto Fagiolini saltati all'olio e aglio Pane e frutta di stagione	Pasta olio e grana Bastoncini di salmone Insalata iceberg e trevisana Pane e frutta di stagione	Spaghetti al pomodoro e basilico Grana a scaglette Carote baby al forno Pane e frutta di stagione
Martedì	Risotto alla zucca Arrosto di vitello Insalata (Iceberg) Pane Frutta di stagione	Farfalle alla ricotta, noci e grana o farfalle al pomodoro Arrosto di lonza alla salvia (1/2 porzione) Lenticchie in umido Pane integrale, Frutta di stagione	Minestrone di lenticchie riso e orzo Polpette di vitellone Purè Pane Frutta di stagione	Pasta allo zafferano Bocconcini di pesce impanati o filetti di branzino olio e prezzemolo Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione
Mercoledì	Tortellini di magro al burro e salvia Petto di pollo al limone e rosmarino Finocchi con besciamella gratinati Pane integrale Frutta di stagione oppure Pizza Margherita Prosciutto cotto (1/2 porzione) Finocchi crudi, insalata e carote Pane integrale, Budino al cioccolato	Crema di cannellini ed ortaggi con crostini Polpette di merluzzo Purè Pane Frutta di stagione	Gnocchi al ragù di verdure Mozzarella Insalata lattuga e carote Pane integrale Frutta	Riso al grana Arrosto di lonza al latte Fagiolini con pomodoro e origano Pane integrale Frutta di stagione
Giovedì	Passato di verdure e ceci con pasta integrale e farro Formaggi misti es. provolone dolce e mozzarella Patate arrosto Pane Frutta di stagione	Pasta integrale all'amatriciana Petto di tacchino impanato Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione	Tagliatelle ricotta grana e basilico Frittata/Uovo sodo Coste al forno con besciamella Pane e frutta di stagione Oppure Pizza Margherita Prosciutto cotto (1/2 porzione) Coste al forno con besciamella Pane Fetta di crostata alla Frutta	Pasta integrale al pesto e fagiolini Prosciutto cotto Insalata (Iceberg) e carote alla Julienne Pane Frutta di stagione
Venerdì	Orecchiette al pomodoro Filetti di platessa al forno Insalata verde, finocchi, olive e mais Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Formaggio spalmabile Insalata (lattuga) Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Cosce di pollo/Petto di pollo Finocchi crudi Pane Frutta di stagione	Crema di piselli con crostini Fettine di tacchino agli aromi Patate al prezzemolo (servite calde) Pane e frutta di stagione

Il presente menù è stato elaborato in base alle " Linee guida 2012 per la formulazione di tabelle dietetiche standard" dell'ASL Monza e Brianza.

.NB

-La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).

-Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../....) si lascia ad ogni scuola la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



MENÙ SCUOLE DELL'INFANZIA PARITARIE

MENU' INVERNALE

Giorno	Quinta settimana	Sesta settimana	Settima settimana	Ottava settimana
Lunedì	Pasta olio e grana Frittata o Uovo sodo Piselli agli aromi Pane Frutta di stagione	Tortellini di magro al pomodoro Wurstel di puro suino Lenticchie in umido (1/2 porzione) Pane integrale , frutta di stagione	Minestra di riso e prezzemolo Mozzarella Fagiolini all'olio , aglio e prezzemolo Pane , Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Prosciutto cotto Carote baby alla salvia Pane integrale , frutta di stagione
Martedì	Pastina in brodo vegetale Polpette di vitellone con pureè Pane Frutta di stagione	Riso alla zucca Lonza alla pizzaiola Insalata mista invernale Pane Frutta di stagione	Conchiglie ricotta, grana e erbe Medaglioni di vitello con prosciutto e salvia Insalata verde e verza Pane Frutta di stagione	Penne al tonno e pomodoro Filettini di merluzzo dorati/Bastoncini di pesce Finocchi crudi Pane e frutta di stagione oppure Pizza al prosciutto cotto e mozzarella Insalata (Iceberg) Pane ,Fetta di crostata
Mercoledì	Bavette all'amatriciana Formaggio da taglio es provolone dolce Finocchi, mais e olive Pane integrale Frutta di stagione	Fusilli alla mimosa Filetti di pesce dorati o olio e limone Spinaci al grana Pane e frutta di stagione oppure Pizza Margherita Prosciutto cotto (1/2 porzione) Spinaci al grana Pane, Yogurt alla Frutta	Pasta integrale al pomodoro Cosce di pollo/Petto di pollo Piselli alla salvia Pane Frutta di stagione	Passato di verdure e legumi con pasta integrale e farro Primo sale o robiola Patate arrosto Pane Frutta di stagione
Giovedì	Pasta integrale con verdure Petto di pollo al pan grattato Fagiolini al pomodoro e origano Pane Frutta di stagione	Minestra di pasta integrale e lenticchie Crescenza Patate arrosto Pane e frutta di stagione	Pasta olio e grana Cotoletta di mare Lattuga Pane integrale ,Frutta di stagione	Riso allo zafferano Arrosto di tacchino alle erbe Piselli agli aromi Pane e frutta di stagione
Venerdì	Risotto al pomodoro Polpette di pesce Lattuga e carote Julienne Pane e frutta di stagione	Pasta agli aromi Arrosto di tacchino alle erbe Finocchi crudi Pane e frutta di stagione	Pasta al pesto Frittata / Uovo sodo Coste con besciamella Pane e frutta di stagione	Pasta all'ortolana Polpette di lonza Insalata iceberg Pane e frutta di stagione

Il presente menù è stato elaborato in base alle " Linee guida 2012 per la formulazione di tabelle dietetiche standard" dell'ASL Monza e Brianza.

.NB

-La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).

-Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...) si lascia ad ogni scuola la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



MENÙ SCUOLE DELL'INFANZIA PARITARIE

MENÙ ESTIVO

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDI	Spaghetti al pesto Frittata /Uovo sodo Lattuga Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Wurstel di puro suino Piselli alle erbe Pane integrale Frutta di stagione	Riso alle zucchine fresche e basilico Formaggio fresco e prosciutto cotto Insalata mista Pane Frutta di stagione	Conchiglie al pomodoro e basilico Tonno sgocciolato/ Polpette di tonno Pomodori Pane integrale, Frutta di stagione
MARTEDI	Crema di verdure e legumi con crostini Involtini al forno di prosciutto cotto e formaggio Patate al forno Pane e frutta fresca di stagione oppure Pizza Margherita Prosciutto cotto (1/2 porzione) Fagiolini all'olio Pane e gelato	Farfalle olio e grana o penne in salsa allo yogurt Filetti di platessa o di branzino gratinato Insalata verde, carote e mais Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Hamburger di vitellone Zucchine e melanzane fresche al forno Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al ragù vegetale Lonza alla pizzaiola Lattuga Pane Frutta di stagione
MERCOLEDI	Pasta integrale con pomodoro e melanzane fresche Cosce di pollo/Petto di pollo dorato Pomodori Pane e frutta di stagione	Minestra di riso e bisì Arrosto di lonza al latte Purè di carote Pane Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Frittata o uovo sodo Pomodori e olive Pane Frutta di stagione	Pasta tricolore allo speck Mozzarella Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione
GIOVEDI	Riso al grana Polpette di vitellone Zucchine fresche al basilico Pane integrale Frutta di stagione	Pasta integrale e zucchine fresche Cotoletta di tacchino Lattuga Pane Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Bocconcini di pesce dorati Patate al prezzemolo o arrosto Pane integrale Frutta di stagione	Pasta allo zafferano Prosciutto cotto Insalata mista Pane Gelato oppure Pizza Margherita Prosciutto cotto (1/2 porzione) Insalata mista Pane , Gelato
VENERDI	Tortelli di magro al burro e salvia Bastoncini di totano o cuoricini di pesce Insalata mista Pane e frutta di stagione	Pennette al tonno Caprese Pane Frutta di stagione	Pasta integrale all'amatriciana Bocconcini di petto di pollo Lattuga Pane e frutta di stagione	Passato di verdure e legumi con riso e orzo Tacchino arrosto alle erbe Zucchine fresche al forno Pane e frutta di stagione

Il presente menù è stato elaborato in base alle " Linee guida 2012 per la formulazione di tabelle dietetiche standard" dell'ASL Monza e Brianza.

.NB -La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).

-Per il periodo estivo è possibile sostituire, su richiesta dell'Ufficio Comunale competente, il primo piatto in brodo con un primo asciutto condito con verdure

-Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...)si lascia ad ogni scuola la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



ALLEGATO 2 a

MENÙ INVERNALE SCUOLE DELL'INFANZIA PARITARIE

MENU' ETICO PRIVO DI CARNE DI MAIALE

Giorno	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta Settimana
Lunedì	Pasta olio, prezzemolo e grana Frittata/Uovo Sodo Spinaci al grana Pane e Frutta di stagione	Riso con erbette Bresaola olio e limone Fagiolini saltati all'olio e aglio Pane e Frutta di stagione	Pasta olio e grana Bastoncini di salmone Insalata iceberg e trevisana Pane e Frutta di stagione	Spaghetti al pomodoro e basilico Grana a scaglette Carote baby al forno Pane e Frutta di stagione
Martedì	Risotto alla zucca Arrosto di vitello Insalata (Iceberg) Pane e Frutta di stagione	Farfalle alla ricotta, noci e grana o farfalle al pomodoro Lenticchie in umido (porzione intera) Pane integrale, Frutta di stagione	Minestrone di lenticchie riso e orzo Polpette di vitellone Purè Pane Frutta di stagione	Pasta allo zafferano Bocconcini di pesce impanati / filetti di branzino olio e prezzemolo Finocchi in insalata Pane e Frutta di stagione
Mercoledì	Tortellini di magro al burro e salvia Petto di pollo al limone e rosmarino Finocchi con besciamella gratinati Pane integrale, Frutta di stagione oppure Pizza Margherita Bresaola (1/2 porzione) Finocchi crudi, insalata e carote in fili Pane integrale, Budino al cioccolato	Crema di cannellini ed ortaggi con crostini Polpette di merluzzo Purè Pane Frutta di stagione Plum-cake	Gnocchi al ragù di verdure Mozzarella Insalata lattuga e carote Pane integrale Frutta di stagione	Riso al grana Polpette vegetali Fagiolini con pomodoro e origano Pane integrale Frutta di stagione
Giovedì	Passato di verdure e ceci con pasta integrale e farro Formaggi misti es. provolone dolce e mozzarella Patate arrosto Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Petto di tacchino impanato Finocchi in insalata Frutta di stagione	Tagliatelle ricotta grana e basilico Frittata/Uovo sodo Coste al forno con besciamella Pane Frutta di stagione Oppure Pizza Margherita Bresaola olio e limone (1/2 porzione) Coste al forno con besciamella Pane, Fetta di crostata alla Frutta	Pasta integrale al pesto e fagiolini Bresaola olio e limone Insalata (Iceberg) e carote alla Julienne Pane Frutta di stagione
Venerdì	Orecchiette al pomodoro Filetti di platessa al forno Insalata verde, finocchi, olive e mais Pane e Frutta di stagione	Pasta al pesto Formaggio spalmabile Insalata (lattuga) Pane e Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Cosce di pollo/Petto di pollo Finocchi crudi Pane e Frutta di stagione	Crema di piselli con crostini Fettine di tacchino agli aromi Patate al prezzemolo (servite calde) Pane e Frutta di stagione

.NB

-La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).

-Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...) si lascia ad ogni scuola la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



MENÙ INVERNALE SCUOLE DELL'INFANZIA PARITARIE

MENU' ETICO PRIVO DI CARNE DI MAIALE

Giorno	Quinta settimana	Sesta settimana	Settima settimana	Ottava settimana
Lunedì	Pasta olio e grana Frittata o Uovo sodo Piselli agli aromi Pane, Frutta di stagione	Tortellini di magro al pomodoro Lenticchie in umido (porzione intera) Pane integrale, Frutta di stagione	Minestra di riso e prezzemolo Mozzarella Fagiolini all'olio, aglio e prezzemolo Pane Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Bresaola olio e limone Carote baby alla salvia Pane integrale Frutta di stagione
Martedì	Pastina in brodo vegetale Brasato di vitellone con purè (polpette di vitellone per le sdi) Pane Frutta di stagione	Riso alla zucca Polpette vegetali Insalata mista invernale Pane Frutta di stagione	Conchiglie ricotta, grana e erbe Medaglioni di vitello con salvia Insalata verde e verza Pane Frutta di stagione	Penne al tonno e pomodoro Filettini di merluzzo dorati/Bastoncini di pesce Finocchi crudi oppure Pizza Margherita Mozzarella (1/2 razione) Insalata (Iceberg) Pane, Fetta di crostata alla frutta
Mercoledì	Bavette al pomodoro Formaggio da taglio es provolone dolce Finocchi, mais e olive Pane integrale Frutta di stagione	Fusilli alla mimosa Filetti di pesce dorati o olio e limone Spinaci al grana Pane e frutta di stagione oppure Pizza Margherita Bresaola (1/2 porzione) Spinaci al grana Pane, Yogurt alla Frutta	Pasta integrale al pomodoro Cosce di pollo/Petto di pollo Piselli alla salvia Pane Frutta di stagione	Passato di verdure e legumi con pasta integrale e farro Primo sale o robiola Patate arrosto Pane Frutta di stagione
Giovedì	Pasta integrale con verdure Petto di pollo al pan grattato Fagiolini al pomodoro e origano Pane Frutta di stagione	Minestra di pasta integrale e lenticchie Crescenza Patate arrosto Pane, Frutta di stagione	Pasta olio e grana Cotoletta di mare Lattuga Pane integrale Frutta di stagione	Riso allo zafferano Arrosto di tacchino alle erbe Piselli agli aromi Pane e Frutta di stagione
Venerdì	Risotto al pomodoro Polpette di pesce Lattuga e carote Julienne Pane, Frutta di stagione	Pasta agli aromi Arrosto di tacchino alle erbe Finocchi crudi Pane, Frutta di stagione	Pasta al pesto Frittata / Uovo sodo Coste con besciamella Pane, Frutta di stagione	Pasta all'ortolana Polpette vegetali Insalata iceberg Pane, Frutta di stagione

.NB

-La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).

-Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...) si lascia ad ogni scuola la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



MENÙ ESTIVO SCUOLE DELL'INFANZIA PARITARIE - A.S. 2015/2016

MENU' ETICO PRIVO DI CARNE DI MAIALE

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDI	Spaghetti al pesto Frittata /Uovo sodo Lattuga Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Wurstel di seitan Piselli alle erbe Pane integrale Frutta di stagione	Riso alle zucchine fresche e basilico Formaggio fresco Insalata mista Pane Frutta di stagione	Conchiglie al pomodoro e basilico Tonno sgocciolato/ Polpette di tonno Pomodori Pane integrale Frutta di stagione
MARTEDI	Crema di verdure e legumi con crostini Filetto di platessa olio e prezzemolo Patate al forno Pane e Frutta fresca di stagione oppure Pizza Margherita Bresaola olio e limone (1/2 porzione) Fagiolini all'olio Pane e gelato	Farfalle olio e grana o penne in salsa allo yogurt Filetti di platessa o di branzino gratinato Insalata verde, carote e mais Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Hamburger di vitellone Zucchine e melanzane fresche al forno Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al ragù vegetale Platessa alla pizzaiola Lattuga Pane Frutta di stagione
MERCOLEDI	Pasta integrale con pomodoro e melanzane fresche Cosce di pollo/Petto di pollo dorato Pomodori Frutta di stagione	Minestra di riso e bisi Frittatina o uovo sodo Purè di carote Pane Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Frittata o uovo sodo Pomodori e olive Pane Frutta di stagione	Pasta tricolore allo speck Mozzarella Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione
GIOVEDI	Riso al grana Polpette di vitellone Zucchine fresche al basilico Pane integrale Frutta di stagione	Pasta integrale e zucchine fresche Cotoletta di tacchino Lattuga Pane Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Bocconcini di pesce dorati Patate al prezzemolo o arrosto Pane integrale Frutta di stagione	Pasta allo zafferano Bresaola olio e limone Insalata mista Pane Gelato oppure Pizza Margherita Bresaola olio e limone (1/2 porzione) Insalata mista Pane Gelato
VENERDI	Tortelli di magro al burro e salvia Bastoncini di totano o cuoricini di pesce Insalata mista Pane Frutta	Pennette al tonno Caprese (mozzarella e pomodori all'origano) Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Bocconcini di petto di pollo Lattuga Pane Frutta di stagione	Passato di verdure e legumi con riso e orzo Tacchino arrosto alle erbe Zucchine fresche al forno Pane Frutta di stagione

NB

-La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).

-Per il periodo estivo è possibile sostituire, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, il primo piatto in brodo con un primo asciutto condito con verdure

-Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...) si lascia ad ogni scuola la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



ALLEGATO 2 b

MENÙ INVERNALE SCUOLE DELL'INFANZIA PARITARIE

MENU' ETICO PRIVO DI CARNE DI MAIALE E CARNI BOVINE

Giorno	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta Settimana
Lunedì	Pasta olio, prezzemolo e grana Frittata/Uovo Sodo Spinaci al grana Pane e frutta di stagione	Riso con erbe Formaggio Fagiolini saltati all'olio e aglio Pane e frutta di stagione	Pasta olio e grana Bastoncini di salmone Insalata iceberg e trevisana Pane e frutta di stagione	Spaghetti al pomodoro e basilico Grana a scaglette Carote baby al forno Pane e frutta di stagione
Martedì	Risotto alla zucca Filetto di pesce al prezzemolo e olio Insalata (Iceberg) Pane Frutta di stagione	Farfalle alla ricotta, noci e grana o farfalle al pomodoro Lenticchie in umido (porzione intera) Pane integrale, Frutta di stagione	Minestrone di lenticchie, riso e orzo Polpette vegetali Purè Pane Frutta di stagione	Pasta allo zafferano Bocconcini di pesce impanati o filetti di branzino olio e prezzemolo Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione
Mercoledì	Tortellini di magro al burro e salvia Petto di pollo al limone e rosmarino Finocchi con besciamella gratinati Pane integrale Frutta di stagione oppure Pizza Margherita Mozzarella (1/2 porzione) Finocchi crudi, insalata e carote in fili Pane integrale, Budino al cioccolato	Crema di cannellini ed ortaggi con crostini Polpette di merluzzo Purè Pane Frutta di stagione Plum-cake	Gnocchi al ragù di verdure Mozzarella Insalata lattuga e carote Pane integrale Frutta di stagione	Riso al grana Polpette vegetali Fagiolini con pomodoro e origano Pane integrale Frutta di stagione
Giovedì	Passato di verdure e ceci con pasta integrale e farro Formaggi misti es. provolone dolce e mozzarella Patate arrosto Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Petto di tacchino impanato Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione	Tagliatelle ricotta grana e basilico Frittata/Uovo sodo Coste al forno con besciamella Pane Frutta di stagione oppure Pizza Margherita Mozzarella (1/2 porzione) Coste al forno con besciamella Pane, Fetta di crostata	Pasta integrale al pesto e fagiolini Filetto di pesce Insalata (Iceberg) e carote alla Julienne Pane Frutta di stagione
Venerdì	Orecchiette al pomodoro Filetti di platessa al forno Insalata verde, finocchi, olive e mais Pane e frutta di stagione	Pasta al pesto Formaggio spalmabile Insalata (lattuga) Pane e frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Cosce di pollo/Petto di pollo Finocchi crudi Pane e frutta di stagione	Crema di piselli con crostini Fettine di tacchino agli aromi Patate al prezzemolo (servite calde) Pane e frutta di stagione

.NB

-La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).

-Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...) si lascia ad ogni scuola la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



MENÙ INVERNALE SCUOLE DELL'INFANZIA PARITARIE

MENU' ETICO PRIVO DI CARNE DI MAIALE E CARNI BOVINE

Giorno	Quinta settimana	Sesta settimana	Settima settimana	Ottava settimana
Lunedì	Pasta olio e grana Frittata o Uovo sodo Piselli agli aromi Pane Frutta di stagione	Tortellini di magro al pomodoro Lenticchie in umido (porzione intera) Pane integrale Frutta di stagione	Minestra di riso e prezzemolo Mozzarella Fagiolini all'olio , aglio e prezzemolo Pane Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Frittata o Uovo sodo Carote baby alla salvia Pane integrale Frutta di stagione
Martedì	Pastina in brodo vegetale Hamburger vegetali con purè () Pane Frutta di stagione	Riso alla zucca Polpette vegetali Insalata mista invernale Pane Frutta di stagione	Conchiglie ricotta, grana e erbette Filetto di pesce al prezzemolo Insalata verde e verza Pane Frutta di stagione	Penne al tonno e pomodoro Filettini di merluzzo dorati/Bastoncini di pesce Finocchi crudi oppure Pizza Margherita Mozzarella (1/2 razione) Insalata (Iceberg) Pane, Fetta di crostata alla frutta
Mercoledì	Bavette al pomodoro Formaggio da taglio es provolone dolce Finocchi, mais e olive Pane integrale Frutta di stagione	Fusilli alla mimosa Filetti di pesce dorati o olio e limone Spinaci al grana Pane e frutta di stagione oppure Pizza Margherita Mozzarella (1/2 porzione) Spinaci al grana Pane , Yogurt alla Frutta	Pasta integrale al pomodoro Cosce di pollo/Petto di pollo Piselli alla salvia Pane Frutta di stagione	Passato di verdure e legumi con pasta integrale e farro Primo sale o robiola Patate arrosto Pane Frutta di stagione
Giovedì	Pasta integrale con verdure Petto di pollo al pan grattato Fagiolini al pomodoro e origano Pane e frutta di stagione	Minestra di pasta integrale e lenticchie Crescenza Patate arrosto Pane e frutta di stagione	Pasta olio e grana Cotoletta di mare Lattuga Pane integrale Frutta di stagione	Riso allo zafferano Arrosto di tacchino alle erbe Piselli agli aromi Pane e frutta di stagione
Venerdì	Risotto al pomodoro Polpette di pesce Lattuga e carote Julienne Pane e frutta di stagione	Pasta agli aromi Arrosto di tacchino alle erbe Finocchi crudi Pane e frutta di stagione	Pasta al pesto Frittata / Uovo sodo Coste con besciamella Pane e frutta di stagione	Pasta all'ortolana Polpette vegetali Insalata iceberg Pane e frutta di stagione

.NB

-La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).

-Per il periodo estivo è possibile sostituire il primo piatto in brodo con un primo asciutto condito con verdure

-Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...)si lascia ad ogni scuola la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



MENÙ ESTIVO SCUOLE DELL'INFANZIA PARITARIE

MENU' ETICO PRIVO DI CARNE DI MAIALE E CARNI BOVINE

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDI	Spaghetti al pesto Frittata /Uovo sodo Lattuga Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Wurstel di seitan Piselli alle erbe Pane integrale Frutta di stagione	Riso alle zucchine fresche e basilico Formaggio fresco Insalata mista Pane Frutta di stagione	Conchiglie al pomodoro e basilico Tonno sgocciolato/ Polpette di tonno Pomodori Pane integrale , Frutta di stagione
MARTEDI	Crema di verdure e legumi con crostini Filetto di platessa olio e prezzemolo Patate al forno Pane e Frutta fresca di stagione oppure Pizza Margherita Mozzarella olio e limone (1/2 porzione) Fagiolini all'olio Pane e gelato	Farfalle olio e grana o penne in salsa allo yogurt (Penne in salsa allo yogurt per il trasportato) Filetti di platessa o di branzino gratinato Insalata verde, carote e mais Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Hamburger di soia Zucchine e melanzane fresche al forno Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al ragù vegetale Platessa alla pizzaiola Lattuga Pane Frutta di stagione
MERCOLEDI	Pasta integrale con pomodoro e melanzane fresche Cosce di pollo/Petto di pollo dorato Pomodori Pane e frutta di stagione	Minestra di riso e bisi Frittatina o uovo sodo Purè di carote Pane e frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Frittata o uovo sodo Pomodori e olive Pane e frutta di stagione	Pasta tricolore allo speck Mozzarella Fagiolini all'olio Pane e frutta di stagione
GIOVEDI	Riso al grana Polpette vegetali Zucchine fresche al basilico Pane integrale Frutta di stagione	Pasta integrale e zucchine fresche Cotoletta di tacchino Lattuga Pane Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Bocconcini di pesce dorati Patate al prezzemolo o arrosto Pane integrale Frutta di stagione	Pasta allo zafferano Filetto di pesce al pan grattato Insalata mista Pane, Gelato oppure Pizza Margherita Mozzarella (1/2 porzione) Insalata mista Pane , Gelato
VENERDI	Tortelli di magro al burro e salvia Bastoncini di totano o cuoricini di pesce Insalata mista Pane e frutta di stagione	Pennette al tonno Caprese (mozzarella e pomodori all'origano) Pane e frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Bocconcini di petto di pollo Lattuga Pane e frutta di stagione	Passato di verdure e legumi con riso e orzo Tacchino arrosto alle erbe Zucchine fresche al forno Pane e frutta di stagione

.NB

-La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).

-Per il periodo estivo, su richiesta dell' Ufficio comunale competente, è possibile sostituire il primo piatto in brodo con un primo asciutto condito con verdure

-Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...)si lascia ad ogni scuola la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



ALLEGATO N. 2 c

MENÙ INVERNALE SCUOLE DELL'INFANZIA PARITARIE

MENU' ETICO PRIVO DI CARNE DI MAIALE, CARNI BOVINE E POLLAME

Giorno	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta Settimana
Lunedì	Pasta olio, prezzemolo e grana Frittata/Uovo Sodo Spinaci al grana Pane, Frutta di stagione	Riso con erbette Formaggio Fagiolini saltati all'olio e aglio Pane, Frutta di stagione	Pasta olio e grana Bastoncini di salmone Insalata iceberg e trevisana Pane, Frutta di stagione	Spaghetti al pomodoro e basilico Grana a scaglette Carote baby al forno Pane, Frutta di stagione
Martedì	Risotto alla zucca Filetto di pesce al prezzemolo e olio Insalata (Iceberg) Pane Frutta di stagione	Farfalle alla ricotta, noci e grana o farfalle al pomodoro Lenticchie in umido (porzione intera) Pane integrale Frutta di stagione	Minestrone di lenticchie riso e orzo Polpette vegetali Purè Pane Frutta di stagione	Pasta allo zafferano Bocconcini di pesce impanati o filetti di branzino olio e prezzemolo Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione
Mercoledì	Tortellini di magro al burro e salvia Mozzarella Finocchi con besciamella gratinati Pane integrale Frutta di stagione oppure Pizza Margherita Mozzarella (1/2 porzione) Finocchi crudi, insalata e carote Pane ,Budino al cioccolato	Crema di cannellini ed ortaggi con crostini Polpette di merluzzo Purè Pane Plum-cake	Gnocchi al ragù di verdure Mozzarella Insalata lattuga e carote Pane integrale Frutta di stagione	Riso al grana Polpette vegetali Fagiolini con pomodoro e origano Pane integrale Frutta di stagione
Giovedì	Passato di verdure e ceci con pasta integrale e farro Formaggi misti es. provolone dolce e mozzarella Patate arrosto Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Frittata o uovo solo Finocchi in insalata dolce e mozzarella Pane Frutta di stagione	Tagliatelle ricotta grana e basilico (pasta corta per sdi e trasportato) Frittata/Uovo sodo Coste al forno con besciamella Pane, Frutta di stagione oppure Pizza Margherita	Pasta integrale al pesto e fagiolini Filetto di pesce Insalata (Iceberg) e carote alla Julienne Pane Frutta di stagione
Venerdì	Orecchiette al pomodoro Filetti di platessa al forno Insalata verde, finocchi, olive,mais Pane, .Frutta di stagione	Pasta al pesto Formaggio spalmabile Insalata (lattuga) Pane, Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Filetto di pesce alla pizzaiola Finocchi crudi Pane, Frutta di stagione	Crema di piselli con crostini Uovo sodo o frittata Patate al prezzemolo (servite calde) Pane, Frutta di stagione

.NB

-La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).

-Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...)si lascia ad ogni scuola la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



MENÙ INVERNALE SCUOLE DELL'INFANZIA PARITARIE -

MENU' ETICO PRIVO DI CARNE DI MAIALE, CARNI BOVINE E POLLAME

Giorno	Quinta settimana	Sesta settimana	Settima settimana	Ottava settimana
Lunedì	Pasta olio e grana Frittata o Uovo sodo Piselli agli aromi Pane Frutta di stagione	Tortellini di magro al pomodoro Lenticchie in umido (porzione intera) Pane integrale Frutta di stagione	Minestra di riso e prezzemolo Mozzarella Fagiolini all'olio , aglio e prezzemolo Pane , Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Frittata o Uovo sodo Carote baby alla salvia Pane integrale Frutta di stagione
Martedì	Pastina in brodo vegetale Hamburger vegetale con purè Pane Frutta di stagione	Riso alla zucca Polpette vegetali Insalata mista invernale Pane Frutta di stagione	Conchiglie ricotta, grana e erbette Filetto di pesce al prezzemolo Insalata verde e verza Pane Frutta di stagione	Penne al tonno e pomodoro Filettini di merluzzo dorati/Bastoncini di pesce Finocchi crudi Pane, frutta di stagione oppure Pizza Margherita Mozzarella (1/2 razione) Insalata (Iceberg) Pane, Fetta di crostata alla frutta
Mercoledì	Bavette al pomodoro Formaggio da taglio es provolone dolce Finocchi, mais e olive Pane integrale Frutta di stagione	Fusilli alla mimosa Filetti di pesce dorati o olio e limone Spinaci al grana Pane e frutta di stagione oppure Pizza Margherita Mozzarella (1/2 porzione) Spinaci al grana Pane , Yogurt alla Frutta	Pasta integrale al pomodoro Farinata di ceci Piselli alla salvia Pane Frutta di stagione	Passato di verdure e legumi con pasta integrale e farro Primo sale o robiola Patate arrosto Pane Frutta di stagione
Giovedì	Pasta integrale con verdure Lenticchie al pomodoro Pane Frutta di stagione	Minestra di pasta integrale e lenticchie Crescenza Patate arrosto Pane , Frutta di stagione	Pasta olio e grana Cotoletta di mare Lattuga Pane integrale Frutta di stagione	Riso allo zafferano Filetto di pesce al pangrattato Lattuga Piselli agli aromi Pane Frutta di stagione
Venerdì	Risotto al pomodoro Polpette di pesce Lattuga e carote Julienne Pane , Frutta di stagione	Pasta agli aromi Frittata o uovo sodo Finocchi crudi Pane , Frutta di stagione	Pasta al pesto Scagliette di grana Coste con besciamella Pane , Frutta di stagione	Pasta all'ortolana Polpette vegetali Insalata iceberg Pane , Frutta di stagione

.NB

-La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).

-Per il periodo estivo è possibile sostituire il primo piatto in brodo con un primo asciutto condito con verdure

-Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...) si lascia ad ogni scuola la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



MEÙ ESTIVO SCUOLE DELL'INFANZIA PARITARIE

MENU' ETICO PRIVO DI CARNE DI MAIALE, CARNI BOVINE E POLLAME

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDI	Spaghetti al pesto Frittata /Uovo sodo Lattuga Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Wurstel di seitan Piselli alle erbe Pane integrale Frutta di stagione	Riso alle zucchine fresche e basilico Formaggio fresco Insalata mista Pane Frutta di stagione	Conchiglie al pomodoro e basilico Tonno sgocciolato/ Polpette di tonno Pomodori Pane integrale Frutta di stagione
MARTEDI	Crema di verdure e legumi con crostini Filetto di platessa olio e prezzemolo Patate al forno Pane e Frutta fresca di stagione oppure Pizza Margherita Mozzarella olio e limone * (1/2 porzione) Fagiolini all'olio Pane e gelato	Farfalle olio e grana o penne in salsa allo yogurt Filetti di platessa o di branzino gratinato Insalata verde, carote e mais Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Hamburger vegetale Zucchine e melanzane fresche al forno Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al ragu' vegetale Platessa alla pizzaiola Lattuga Pane Frutta di stagione
MERCOLEDI	Pasta integrale con pomodoro e melanzane fresche Formaggio grana Pomodori Frutta di stagione	Minestra di riso e bisi Frittatina o uovo sodo Purè di carote Pane Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Frittata o uovo sodo Pomodori e olive Pane Frutta di stagione	Pasta tricolore allo speck Mozzarella Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione
GIOVEDI	Riso al grana Polpette vegetali Zucchine fresche al basilico Pane integrale , frutta di stagione	Pasta integrale e zucchine fresche Cotoletta di pesce Lattuga Pane Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Bocconcini di pesce dorati Patate al prezzemolo o arrosto Pane integrale Frutta di stagione	Pasta allo zafferano Polpette vegetali Insalata mista Pane , Gelato oppure Pizza Margherita Mozzarella(1/2 porzione) Insalata mista Pane, Gelato
VENERDI	Tortelli di magro al burro e salvia Bastoncini di totano o cuoricini di pesce Insalata mista Pane, frutta di stagione	Pennette al tonno Caprese (mozzarella e pomodori all'origano) Pane, frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Scagliette di grana Lattuga Pane, frutta di stagione	Passato di verdure e legumi Pasta e lenticchie Zucchine fresche al forno Pane, frutta di stagione

.NB

-La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).

-Per il periodo estivo è possibile sostituire il primo piatto in brodo con un primo asciutto condito con verdure

-Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...)si lascia ad ogni scuola la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



ALLEGATO N. 2 d

MENÙ INVERNALE SCUOLE DELL'INFANZIA PARITARIE

MENU' ETICO PRIVO DI CARNE DI MAIALE, CARNI BOVINE, POLLAME E PESCE

Giorno	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta Settimana
Lunedì	Pasta olio, prezzemolo e grana Frittata/Uovo Sodo Spinaci al grana Pane , Frutta di stagione	Riso con erbette Formaggio Fagiolini saltati all'olio e aglio Pane , Frutta di stagione	Pasta olio e grana Hamburger vegetale Insalata iceberg e trevisana Pane , Frutta di stagione	Spaghetti al pomodoro e basilico Grana a scaglette Carote baby al forno Pane , Frutta di stagione
Martedì	Risotto alla zucca Scaglette di grana Insalata (Iceberg) Pane , Frutta di stagione	Farfalle alla ricotta, noci e grana o farfalle al pomodoro Lenticchie in umido (porzione intera) Pane integrale e frutta di stagione	Minestrone di lenticchie riso e orzo Polpette vegetali Purè Pane , Frutta di stagione	Pasta e lenticchie Finocchi in insalata Pane , Frutta di stagione
Mercoledì	Tortellini di magro al burro e salvia Polpette vegetali Finocchi con besciamella gratinati Pane integrale Frutta di stagione oppure Pizza Margherita Mozzarella (1/2 porzione) Finocchi crudi, insalata e carote in fili Pane integrale , Budino al cioccolato	Crema di cannellini ed ortaggi con crostini Hamburger vegetale Purè Pane Frutta di stagione Plum-cake	Gnocchi al ragù di verdure Mozzarella Insalata lattuga e carote Pane integrale Frutta di stagione	Riso al grana Polpette vegetali Fagiolini con pomodoro e origano Pane integrale Frutta di stagione
Giovedì	Passato di verdure e ceci con pasta integrale e farro Formaggi misti es. provolone dolce e mozzarella Patate arrosto Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Frittata o uovo solo Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione	Tagliatelle ricotta grana e basilico (pasta corta per sdi e trasportato) Frittata/Uovo sodo Coste al forno con besciamella Pane e frutta di stagione Oppure Pizza Margherita Mozzarella (1/2 porzione) Coste al forno con besciamella Pane , Fetta di crostata alla Frutta	Pasta integrale al pesto e fagiolini Formaggio fresco Insalata (Iceberg) e carote alla Julienne Pane Frutta di stagione
Venerdì	Orecchiette al pomodoro Hamburger vegetale Insalata verde, finocchi, olive e mais Pane , Frutta di stagione	Pasta al pesto Formaggio spalmabile Insalata (lattuga) Pane , Frutta di stagione	Pasta integrale e fagioli Finocchi crudi Pane , Frutta di stagione	Crema di piselli con crostini Uovo sodo o frittata Patate al prezzemolo (servite calde) Pane e Frutta di stagione

.NB La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).

Nelle caselle dove è inserito il doppio menù si lascia ad ogni scuola la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



MENÙ INVERNALE SCUOLE DELL'INFANZIA PARITARIE

MENU' ETICO PRIVO DI CARNE DI MAIALE, CARNI BOVINE, POLLAME E PESCE

Giorno	Quinta settimana	Sesta settimana	Settima settimana	Ottava settimana
Lunedì	Pasta olio e grana Frittata o Uovo sodo Piselli agli aromi Pane Frutta di stagione	Tortellini di magro al pomodoro Lenticchie in umido (porzione intera) Pane integrale Frutta di stagione	Minestra di riso e prezzemolo Mozzarella Fagiolini all'olio , aglio e prezzemolo Pane , Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Frittata o Uovo sodo Carote baby alla salvia Pane integrale Frutta di stagione
Martedì	Pastina in brodo vegetale Hamburger vegetale con purè pane Frutta di stagione	Riso alla zucca Polpette vegetali Insalata mista invernale Pane Frutta di stagione	Conchiglie ricotta, grana ed erbe (gnocchetti sardi per il trasportato) Insalata di cannellini con olio aromatizzato al rosmarino Insalata verde e verza Pane , Frutta di stagione	Pasta e lenticchie Finocchi crudi Pane ,Frutta di stagione oppure Pizza Margherita Mozzarella (1/2 razione) Insalata (Iceberg) Pane , Fetta di crostata alla frutta
Mercoledì	Bavette al pomodoro (pasta corta per sdi e trasportato) Formaggio da taglio es provolone dolce Finocchi, mais e olive Pane integrale .Frutta di stagione	Fusilli alla mimosa Hamburger vegetale Spinaci al grana Pane e frutta di stagione oppure Pizza Margherita Mozzarella (1/2 porzione) Spinaci al grana Pane, Yogurt alla Frutta	Pasta integrale al pomodoro Farinata di ceci Piselli alla salvia Pane , Frutta di stagione	Passato di verdure e legumi con pasta integrale e farro Primo sale o robiola Patate arrosto Pane , Frutta di stagione
Giovedì	Pasta integrale con verdure Lenticchie al pomodoro Pane , Frutta di stagione	Minestra di pasta integrale e lenticchie Crescenza Patate arrosto Pane , Frutta di stagione	Pasta olio e grana Frittata o uovo sodo Lattuga Pane integrale Frutta di stagione	Riso allo zafferano Hamburger vegetale Piselli agli aromi Pane , Frutta di stagione
Venerdì	Risotto al pomodoro Polpette vegetali Lattuga e carote Julienne Pane , Frutta di stagione	Pasta agli aromi Frittata o uovo sodo Finocchi crudi Pane , Frutta di stagione	Pasta al pesto Scaglette di grana Coste con besciamella Pane , Frutta di stagione	Pasta all'ortolana Polpette vegetali Insalata iceberg Pane , Frutta di stagione

NB La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).

Nelle caselle dove è inserito il doppio menù si lascia ad ogni scuola facoltà di decidere quale dei due menù applicare



MENÙ ESTIVO SCUOLE DELL'INFANZIA PARITARIE

MENU' ETICO PRIVO DI CARNE DI MAIALE, CARNI BOVINE, POLLAME E PESCE

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDI	Spaghetti al pesto Frittata /Uovo sodo Lattuga Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Wurstel di seitan Piselli alle erbe Pane integrale Frutta di stagione	Riso alle zucchine fresche e basilico Formaggio fresco Insalata mista Pane Frutta di stagione	Conchiglie al pomodoro e basilico Polpette vegetali Pomodori Pane integrale , Frutta di stagione
MARTEDI	Crema di verdure e legumi con crostini Wurstel di seitan Patate al forno Pane e Frutta fresca di stagione oppure Pizza Margherita Mozzarella olio e limone * (1/2 porzione) Fagiolini all'olio Pane e gelato	Farfalle olio e grana o penne in salsa allo yogurt (Penne in salsa allo yogurt per il trasportato) Lenticchie al pomodoro Insalata verde, carote e mais Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Hamburger vegetale Zucchine e melanzane fresche al forno Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al ragù vegetale Hamburger vegetale Lattuga Pane Frutta di stagione
MERCOLEDI	Pasta integrale con pomodoro e melanzane fresche Formaggio grana Pomodori Frutta di stagione	Minestra di riso e bisi Frittatina o uovo sodo Purè di carote Pane Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Frittata o uovo sodo Pomodori e olive Pane Frutta di stagione	Pasta tricolore allo speck Mozzarella Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione
GIOVEDI	Riso al grana Polpette vegetali Zucchine fresche al basilico Pane integrale Frutta di stagione	Pasta integrale e zucchine fresche Polpette vegetali Lattuga Pane Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Fagioli al pomodoro Patate al prezzemolo o arrosto Pane integrale Frutta di stagione	Pasta allo zafferano Polpette vegetali Insalata mista Pane ,Gelato oppure Pizza Margherita Mozzarella (1/2 porzione) Insalata mista Pane , Gelato
VENERDI	Tortelli di magro al burro e salvia Fagioli prezzemolati in insalata Insalata mista Pane Frutta	Pennette al tonno Caprese (mozzarella e pomodori all'origano) Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Scaglette di grana Lattuga Pane Frutta di stagione	Passato di verdure e legumi Pasta e lenticchie Zucchine fresche al forno Pane Frutta di stagione

NB -La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).

-Per il periodo estivo è possibile sostituire, su richiesta dell'Ufficio Comunale competente, il primo piatto in brodo con un primo asciutto condito con verdure

-Nelle caselle dove è inserito il doppio menù si lascia ad ogni scuola la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



ALLEGATO N. 2 e

MENÙ VEGANO SCUOLE DELL'INFANZIA PARITARIE

MENU' INVERNALE

Giorno	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta Settimana
Lunedì	Pasta olio e prezzemolo Farinata di ceci Spinaci all'olio Pane Frutta di stagione	Riso con erbe senza grana e burro Wurstel di seitan Fagiolini saltati all'olio e aglio Pane , Frutta di stagione	Pasta olio e grana Hamburger vegetale Insalata iceberg e trevisana Pane , Frutta di stagione	Spaghetti al pomodoro e basilico Tofu all'olio Carote baby al forno Pane , Frutta di stagione
Martedì	Risotto alla zucca senza grana e burro Bistecca di soia Insalata (Iceberg) Pane Frutta di stagione	Farfalle alla panna di soia e noci Lenticchie in umido (porzione intera) Pane integrale Frutta di stagione	Minestrone d verdure, lenticchie riso e orzo Polpette vegetali Purè al latte di soia Pane Frutta di stagione	Pasta alla besciamella di soia e zafferano Seitan impanato Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione
Mercoledì	Pasta e fagioli Finocchi con besciamella di soia gratinati Pane integrale Frutta di stagione oppure Pizza al pomodoro e origano Wurstel di seitan Finocchi con besciamella di soia gratinati Pane Budino di soia al cioccolato	Crema di cannellini ed ortaggi con crostini Polpette vegetali Purè al latte di soia Pane Frutta di stagione	Gnocchi al ragù di verdure Tofu aromatizzato Insalata lattuga Pane integrale Frutta di stagione	Riso all'olio Polpette vegetali Fagiolini con pomodoro e origano Pane integrale Frutta di stagione
Giovedì	Passato di verdure e ceci con pasta integrale e farro Tofu alle erbe Patate arrosto Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Seitan impanato Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione	Tagliatelle alla panna di soia e basilico Farinata di ceci Coste al forno con besciamella Pane Frutta di stagione oppure Pizza al pomodoro e origano Wurster di seitan Coste al forno con besciamella Pane Budino di soia	Pasta integrale olio prezzemolo e fagiolini Wurster di seitan Insalata (Iceberg) e carote alla Julienne Pane Frutta di stagione
Venerdì	Orecchiette al pomodoro Hamburger vegetale Insalata verde, finocchi, olive , mais Pane ,Frutta di stagione	Pasta al basilico, olio e pinoli Tofu impanato Insalata (lattuga) Pane ,Frutta di stagione	Pasta integrale e fagioli Finocchi crudi Pane ,Frutta di stagione	Crema di piselli con crostini Bistecca alla soia Patate al prezzemolo (servite calde) Pane ,Frutta di stagione

- . .NB
 -La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).
 -Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...) si lascia ad ogni scuola la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



MENÙ VEGANO SCUOLE DELL'INFANZIA PARITARIE

MENU' INVERNALE

Giorno	Quinta settimana	Sesta settimana	Settima settimana	Ottava settimana
Lunedì	Pasta olio e grana Farinata di ceci Piselli agli aromi Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Wurstel di seitan Lenticchie in umido (1/2 porzione) Pane integrale Frutta di stagione	Minestra di riso e prezzemolo Tofu aromatizzato Fagiolini all'olio , aglio e prezzemolo Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Wurstel di seitan Carote baby alla salvia Pane integrale Frutta di stagione
Martedì	Pastina in brodo vegetale Hamburger vegetale Purè al latte di soia Pane Frutta di stagione	Riso alla zucca Polpette vegetali Insalata mista invernale Pane Frutta di stagione	Conchiglie alla panna di soia e erbe Insalata di cannellini con olio aromatizzato al rosmarino Insalata verde e verza Pane, Frutta di stagione	Penne olio e fagiolini Seitan impanato Finocchi crudi oppure Pizza al pomodoro, origano e aglio Seitan impanato Insalata (Iceberg) Pane integrale ,Budino alla soia
Mercoledì	Bavette al pomodoro Tofu alle erbe a dadini con finocchi, mais e olive Pane integrale Frutta di stagione	Fusilli alla besciamella di soia e zafferano Seitan impanato Spinaci all'olio Pane e frutta di stagione oppure Pizza al pomodoro, origano e aglio Seitan impanato Spinaci all'olio Pane ,Yogurt di soia alla frutta	Pasta integrale al pomodoro Bistecca di soia Piselli alla salvia Pane Frutta di stagione	Passato di verdure e legumi con pasta integrale e farro Tofu all'olio Patate arrosto Pane Frutta di stagione
Giovedì	Pasta integrale con verdure Seitan impanato Fagiolini al pomodoro e origano Pane Frutta di stagione	Minestra di pasta integrale e lenticchie Tofu all'olio Patate arrosto Pane ,Frutta di stagione	Pasta all' olio Seitan impanato Lattuga Pane integrale Frutta di stagione	Riso allo zafferano Bistecca di soia Piselli agli aromi Pane Frutta di stagione
Venerdì	Risotto al pomodoro Polpette vegetali Lattuga e carote Julienne Pane, Frutta di stagione	Pasta alla panna di soia Hamburger vegetali Finocchi crudi Pane , Frutta di stagione	Pasta al basilico, olio e pinoli Farinata di ceci Coste con besciamella di soia Pane , Frutta di stagione	Pasta all'ortolana Polpette vegetali Insalata iceberg Pane , Frutta di stagione

.NB

-La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).

-Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...) si lascia ad ogni scuola la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



MENÙ VEGANO SCUOLE DELL'INFANZIA PARITARIE

MENÙ ESTIVO

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDI	Spaghetti al basilico, olio e pinoli Farinata di ceci Lattuga Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Wurstel di seitan Piselli alle erbe Pane integrale Frutta di stagione	Riso alle zucchine fresche e basilico Tofu alle erbe Insalata mista Pane Frutta di stagione	Conchiglie al pomodoro e basilico Polpette vegetali Pomodori Pane integrale Frutta di stagione
MARTEDI	Crema di verdure e legumi con crostini Wurstel di seitan Patate al forno Pane e Frutta fresca di stagione oppure Pizza al pomodoro, origano e aglio Wurstel di seitan Fagiolini all'olio Pane e gelato di soia	Farfalle all' olio o farfalle in salsa allo yogurt di soia Lenticchie al pomodoro Insalata verde, carote e mais Pane Frutta di stagione	Pasta al basilico, olio e pinoli Hamburger vegetale Zucchine e melanzane fresche al forno Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al ragù vegetale Bocconcini di soia alla pizzaiola Lattuga Pane Frutta di stagione
MERCOLEDI	Pasta integrale con pomodoro e melanzane fresche Bistecca di soia Pane, Frutta di stagione	Minestra di riso e bisì Hamburger vegetale Purè di carote al latte di soia Pane ,Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Farinata di ceci Pomodori e olive Pane Frutta di stagione	Pasta tricolore all'olio Tofu alle erbe Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione
GIOVEDI	Riso al latte di soia o all'olio Polpette vegetali Zucchine fresche al basilico Pane integrale Frutta di stagione	Pasta integrale e zucchine fresche Seitan impanato Lattuga Pane Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Fagioli al pomodoro Patate al prezzemolo o arrosto Pane integrale Frutta di stagione	Pasta alla besciamella di soia e zafferano Wurster di Seitan Insalata mista Pane Gelato di soia oppure Pizza al pomodoro, origano e aglio Wurster di Seitan Insalata mista Pane, Gelatodi soia
VENERDI	Pasta integrale e fagioli Insalata mista Pane Frutta di stagione	Pennette al tonno Caprese (tofu e pomodori all'origano) Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Bocconcini di soia alla pizzaiola Lattuga Pane ,Frutta di stagione	Pasta e lenticchie Zucchine fresche al forno Pane Frutta di stagione

.NB

-La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).

-Per il periodo estivo è possibile sostituire il primo piatto in brodo con un primo asciutto condito con verdure

-Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...)si lascia ad ogni scuola la facoltà di decidere quale dei due menù applicare

**PIATTI MENU' SCUOLE INFANZIA PARITARIE
COMUNE DI MONZA**

INDICE GENERALE

PRIMI PIATTI A BASE DI PASTA

pasta all'abruzzese
pasta all'amatriciana
pasta agli aromi
pasta con besciamella gratinata/pasta gratinata
pasta tricolore besciamella e speck
pasta in insalata con olio, olive e pomodori freschi
pasta all'olio e aglio e prezzemolo
pasta all'olio e grana
pasta olive e pomodoro
pasta all'ortolana estiva
pasta all'ortolana invernale
pasta al pesto
pasta al pesto e fagiolini
pasta al pomodoro
pasta al pomodoro e basilico
pasta al pomodoro e melanzane fresche
pasta al pomodoro e pesto
pasta al pomodoro e ricotta
pasta al pomodoro e tonno
pasta al pomodoro e verdure/pasta alle verdure
pasta al ragù vegetale
pasta alla ricotta e basilico
pasta alla ricotta e erbette
pasta alla ricotta, grana e noci
pasta alla ricotta e pomodorini freschi crudi
pasta in salsa allo yogurt
pasta al tonno
pasta allo speck
pasta allo zafferano/pasta mimosa
pasta alla (crema di) zucca
pasta alle zucchine fresche e basilico
pasta alle zucchine fresche e prosciutto

PRIMI PIATTI A BASE DI RISO

risotto con erbe
risotto al grana
risotto ai piselli
risotto al pomodoro
risotto alla monzese/ risotto con salsiccia
risotto allo zafferano/milanese
risotto alla zucca e rosmarino
risotto alle zucchine fresche /risotto alle zucchine fresche e basilico

PRIMI PIATTI A BASE DI GNOCCHI O TORTELLI

gnocchi al pesto e pomodoro
gnocchi al pomodoro
gnocchi al pomodoro e basilico
gnocchi al ragù vegetale /di verdure
tortelli di magro al burro e salvia
tortelli di magro al pomodoro e basilico
tortelli di magro al ragù vegetale

PRIMI PIATTI A BASE DI MINESTRE

brodo vegetale con pastina
brodo vegetale con pastina e stracciatella
crema di cannellini e ortaggi con crostini
crema/passato di verdure e ceci con pasta e farro
crema/passato di verdure e legumi con crostini
crema/passato di verdure e legumi con pasta
crema/passato di verdure e legumi con pasta e farro
crema/passato di verdure e legumi con riso e orzo
crema/passato di verdure (o ortaggi)e legumi con crostini
crema/passato di verdure (o ortaggi) e legumi con pasta e farro
crema di piselli con crostini
crema di verdure con crostini
crema di zucchine con crostini
minestra estiva con farro o orzo
minestra di verdure con farro e orzo
minestra con pasta e lenticchie
minestra di riso e piselli (bisi)
minestrone di lenticchie, verdure riso e orzo
minestrone di verdure con riso e orzo
ravioli di carne in brodo vegetale
riso e prezzemolo

PIATTI UNICI

insalata di pasta
Insalata di riso
lasagne al ragù di lonza
lasagne al ragù di vitellone
lasagne verdi/di magro
minestra estiva con garro o orzo
pasta e ceci
pasta e fagioli
pasta e lenticchie
pasta al ragù di lonza
pasta al ragù di di vitellone
pizza margherita
pizza al prosciutto cotto e mozzarella
polenta e spezzatino o brasato di vitellone
panino con prosciutto cotto o crudo
panino con formaggio da taglio
piadina farcita con crescenza e prosciutto

SECONDI PIATTI A BASE DI FORMAGGIO O SALUMI

formaggio fresco
formaggio fresco spalmabile
formaggio a pasta dura o semidura
formaggi misti a pasta dura o semidura
formaggi misti a pasta dura (o semidura) e molle
polpette di ricotta
involtini di formaggio e prosciutto
bresaola all'olio e limone
prosciutto cotto e formaggio a pasta dura
prosciutto cotto e formaggio fresco
prosciutto cotto o crudo
prosciutto crudo e cotto
wurstel di puro suino

SECONDI PIATTI A BASE DI UOVA

frittata
frittata con mozzarella
frittata con provola
frittata con pancetta
frittata al prosciutto
frittata con ricotta
rotolo di frittata
uovo sodo

SECONDI PIATTI A BASE DI PESCE

anelli di calamari in umido
anelli di totano in insalata con olio e prezzemolo
bastoncini di pesce/bocconcini di pesce
bocconcini di pesce impanati/dorati
filetto di pesce impanato/dorato al forno/cotoletta di mare
filetto di pesce gratinato
filetto di pesce olio e limone/prezzemolo
nuggets
polpette di pesce
polpette di tonno
tonno
tonno e fagioli

SECONDI PIATTI A BASE DI CARNE

arrosto di lonza al latte
arrosto di lonza alla salvia
arrosto di tacchino/ arrosto di tacchino alle erbe/aromi
arrosto di tacchino all'arancia
arrosto di vitello
brasato di vitellone
cosce di pollo
cotoletta di tacchino/petto di tacchino impanato
cotoletta di vitello
lonza alla pizzaiola/scaloppe di lonza al pomodoro
medaglioni di vitello alle erbe
medaglioni/bistecche di vitello prosciutto e salvia/saltimbocca di vitello alla romana
petto di pollo arrosto alle erbe (salvia e rosmarino)/al forno
petto di pollo al limone e rosmarino
petto di pollo al pangrattato /bocconcini di petto di pollo
petto di pollo(scaloppina) alla salvia
petto di pollo tonnato
petto di tacchino al pangrattato/bocconcini di petto di tacchino
petto di tacchino alla pizzaiola/bocconcini di tacchino alla pizzaiola
petto di tacchino alla salvia/fettine di tacchino agli aromi
petto di tacchino in umido/bocconcini di tacchino al pomodoro
polpette di lonza
polpette di vitellone
spiedini di tacchino
svizzera/hamburger di vitellone

SECONDI PIATTI A BASE DI LEGUMI

macedonia di legumi
lenticchie in umido

SECONDI PIATTI A BASE DI VERDURE

tortino di verdure

CONTORNI A BASE DI VERDURE COTTE

cuori di carciofo a fettine con prezzemolo e aromi

carote prezzemolate

carote alla salvia/carote al forno

coste al forno con besciamella

erbette brasate al pangrattato

fagiolini agli aromi

fagiolini all'olio

fagiolini all'olio e aglio

fagiolini all'olio e aglio e prezzemolo

fagiolini al pomodoro e origano

finocchi con besciamella gratinati

lenticchie

lenticchie in umido

patate al forno/arrosto

patate in insalata /lesse

patate al prezzemolate

piselli al pomodoro/in umido

piselli al prezzemolo/alle erbe

piselli alla salvia/piselli al forno/piselli agli aromi

piselli al prosciutto

purè

purè di carote

spinaci al grana

spinaci in sformato

zucchine fresche al basilico

zucchine fresche al pomodoro

zucchine fresche gratinate/al forno

zucchine trifolate

zucchine fresche e melanzane fresche al forno

CONTORNI A BASE DI VERDURE CRUDE

carote fresche crude in fili

finocchi crudi

finocchi crudi e mais

finocchi crudi, mais e olive

finocchi crudi e olive

insalata mista / mista estiva

insalata mista estiva

insalata mista invernale (finocchi, insalata e carote)
insalata verde
insalata verde e carote
insalata verde, carote e mais
insalata verde e finocchi
insalata verde e finocchi e olive
insalata verde, finocchi, olive e mais
insalata verde e mais
insalata verde e rossa
insalata e pomodori
insalata e verza
pomodori
pomodori e olive
pomodori all'origano per caprese

DESSERT/FRUTTA

budino
gelato
frutta
yogurt alla frutta
crostata alla marmellata
torta di mele

RIMI PIATTI A BASE DI PASTA

Per la definizione dei pesi a cotto dei primi piatti a base di pasta sono stati considerati un peso a crudo di pasta pari a :

60 g per gli utenti della scuola dell'infanzia,

denominazione piatto		Infanzia			
pasta all'abruzzese	Ingredienti	peso a cotto (g)			
	cipolla	qb			
	prezzemolo	qb			
	pancetta	6			
	pasta	120			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	olio extravergine di oliva	4			
	peso complessivo piatto	135			

denominazione piatto		Infanzia			
pasta all'amatriciana	Ingredienti	peso a cotto (g)			
	cipolla	qb			
	olio extravergine di oliva	4			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	pancetta	5			
	pomodori pelati	36			
	pasta	120			
	peso complessivo piatto	170			

denominazione piatto		Infanzia			
pasta agli aromi	Ingredienti	peso a cotto (g)			
	salvia	qb			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	pasta	120			
	burro	5			
	peso complessivo piatto	130			

denominazione piatto		Infanzia			
pasta con besciamella gratinata/pasta gratinata	Ingredienti	peso a cotto (g)			
	noce moscata	qb			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	besciamella (farina, burro, latte)	50			
	pasta	120			
	peso complessivo piatto	175			

denominazione piatto		Infanzia			
pasta tricolore besciamella e speck/ allo speck	Ingredienti	peso a cotto (g)			
	noce moscata	qb			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	besciamella (farina, burro, latte)	50			
	speck	5			
	pasta	120			
	peso complessivo piatto	180			

enominazione piatto		Infanzia			
asta in insalata live e pomodori freschi	Ingredienti	peso a cotto (g)			
	basilico	qb			
	pomodori freschi (peso a crudo)	20			
	olive (peso a crudo)	6			
	olio extrav d'oliva (a crudo)	4			
	pasta	120			
	peso complessivo piatto	150			

enominazione piatto		Infanzia			
asta olio e aglio e prezzemolo	Ingredienti	peso a cotto (g)			
	aglio	qb			
	olio extravergine d'oliva	5			
	prezzemolo	qb			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	pasta	120			
	peso complessivo piatto	130			

enominazione piatto		Infanzia			
asta all'olio e grana	Ingredienti	peso a cotto (g)			
	olio extravergine d'oliva	5			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	pasta	120			
	peso complessivo piatto	130			

enominazione piatto		Infanzia			
asta all'ortolana tenù estivo	Ingredienti	peso a cotto (g)			
	carote, sedano e cipolla	4			
	peperoni, melanzane	7			
	pasta	120			
	pomodori pelati	40			
	olio extravergine d'oliva	4			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	peso complessivo piatto	180			

enominazione piatto		Infanzia			
asta all'ortolana tenù invernale	Ingredienti	peso a cotto (g)			
	cipolla	4			
	pancetta	5			
	broccoletti	12			
	pasta	120			
	pomodori pelati	30			
	olio extravergine d'oliva	4			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	peso complessivo piatto	180			

enominazione piatto		Infanzia			
asta alle olive e pomodoro	Ingredienti	peso a cotto (g)			
	basilico	qb			
	olio extravergine d'oliva	4			
	olive nere	3			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	pasta	120			
	pomodori pelati, cipolla	38			
	peso complessivo piatto	170			

enominazione piatto		Infanzia			
asta al pesto	Ingredienti	peso a cotto (g)			
	pesto (a crudo)	10			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	pasta	120			
	peso complessivo piatto	135			

enominazione piatto		Infanzia			
asta al pesto fagiolini	Ingredienti	peso a cotto (g)			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	fagiolini cotti	10			
	pesto (a crudo)	10			
	pasta	120			
	peso complessivo piatto	145			

enominazione piatto		Infanzia			
asta al pesto pomodorini crudi	Ingredienti	peso a cotto (g)			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	pomodorini freschi	10			
	pesto (a crudo)	10			
	pasta	120			
	peso complessivo piatto	145			

enominazione piatto		Infanzia			
asta al pomodoro	Ingredienti	peso a cotto (g)			
	pasta	120			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	pomodori pelati, cipolla	36			
	olio extravergine di oliva	4			
	peso complessivo piatto	165			

enominazione piatto		Infanzia			
asta al pomodoro basilico	Ingredienti	peso a cotto (g)			
	basilico	qb			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	pomodori pelati, cipolla	36			
	pasta	120			
	olio extravergine di oliva	4			
	peso complessivo piatto	165			

enominazione piatto		Infanzia			
asta al pomodoro pesto	Ingredienti	peso a cotto (g)			
	aglio	qb			
	pesto	5			
	pomodori pelati	35			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	pasta	120			
	peso complessivo piatto	165			

enominazione piatto		Infanzia			
asta al pomodoro melanzane fresche	Ingredienti	peso a cotto (g)			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	olio extravergine di oliva	4			
	pasta	120			
	melanzane fresche	10			
	pomodori pelati, cipolla	36			
	peso complessivo piatto	175			

enominazione piatto		Infanzia			
asta al pomodoro ricotta	Ingredienti	peso a cotto (g)			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	olio extravergine di oliva	4			
	pomodori pelati, cipolla	31			
	ricotta (a crudo)	10			
	peso complessivo piatto	170			

enominazione piatto		Infanzia			
asta al pomodoro tonno	Ingredienti	peso a cotto (g)			
	prezzemolo	qb			
	aglio	qb			
	pasta	120			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	pomodori pelati	30			
	tonno	11			
	olio extravergine di oliva	4			
	peso complessivo piatto	170			

enominazione piatto		Infanzia			
asta al pomodoro verdure	Ingredienti	peso a cotto (g)			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	olio extravergine di oliva	4			
	pasta	120			
	verdure fresche (est) o surgelate(in)	10			
	pomodori pelati, cipolla	36			
	peso complessivo piatto	175			

enominazione piatto		Infanzia			
asta al ragù vegetale	Ingredienti	peso a cotto (g)			
	basilico	qb			
	carote, cipolla, sedano	15			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	olio extravergine di oliva	4			
	pasta	120			
	pomodori pelati	31			
	peso complessivo piatto	175			

enominazione piatto		Infanzia			
asta ricotta e basilico	Ingredienti	peso a cotto (g)			
	basilico	qb			
	latte	qb			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	olio extravergine di oliva	5			
	ricotta (peso a crudo)	25			
	pasta	120			
	peso complessivo piatto	155			

enominazione piatto		Infanzia			
asta alla ricotta erbette	Ingredienti	peso a cotto (g)			
	latte p.s.	qb			
	olio extravergine di oliva	4			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	erbette	15			
	ricotta (peso a crudo)	25			
	pasta	120			
	peso complessivo piatto	170			

enominazione piatto		Infanzia			
asta alla ricotta rana e noci	Ingredienti	peso a cotto (g)			
	latte p.s.	qb			
	olio extravergine di oliva	4			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	noci	6			
	ricotta (peso a crudo)	25			
	pasta	120			

	peso complessivo piatto	160			
--	-------------------------	-----	--	--	--

asta alla ricotta pomodorini freschi rudi	Ingredienti	peso a cotto (g)			
	latte p.s.	qb			
	olio extravergine di oliva	4			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	pomodorini freschi	15			
	ricotta (peso a crudo)	25			
	pasta	120			
	peso complessivo piatto	170			

denominazione piatto		Infanzia			
asta in alsa allo yogurt	Ingredienti	peso a cotto (g)			
	olio extravergine di oliva	4			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	zucchine tagliate in piccoli pezzi	1			
	panna	15			
	yogurt	15			
	pasta	120			
	peso complessivo piatto	160			

denominazione piatto		Infanzia			
asta al tonno	Ingredienti	peso a cotto (g)			
	prezzemolo	qb			
	aglio	qb			
	capperi	qb			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	pasta	120			
	tonno	10			
	olio extravergine di oliva	4			
	peso complessivo piatto	140			

denominazione piatto		Infanzia			
asta (tricolore) allo speck	Ingredienti	peso a cotto (g)			
	cipolle	qb			
	speck	6			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	pasta	120			
	olio di oliva extravergine	4			
	peso complessivo piatto	135			

denominazione piatto		Infanzia			
asta allo zafferano/mimosa	Ingredienti	peso a cotto (g)			
	noce moscata	qb			
	zafferano	qb			
	besciamella (farina, burro, latte)	50			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	pasta	120			
	peso complessivo piatto	175			

denominazione piatto		Infanzia			
pasta alla zucca (crema di zucca)	Ingredienti	peso a cotto (g)			
	noce moscata	qb			
	besciamella (farina, burro, latte)	50			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	zucca	5			
	pasta	120			
	peso complessivo piatto	180			

denominazione piatto		Infanzia			
pasta alle zucchine fresche e basilico	Ingredienti	peso a cotto (g)			
	prezzemolo o basilico	qb			
	aglio	qb			
	olio extravergine di oliva	4			
	pasta	120			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	zucchine fresche	51			
	peso complessivo piatto	180			

denominazione piatto		Infanzia			
pasta alle zucchine fresche e prosc. crudo	Ingredienti	peso a cotto (g)			
	prezzemolo o basilico	qb			
	aglio	qb			
	olio extravergine di oliva	4			
	pasta	120			
	prosciutto crudo	5			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	zucchine fresche	46			
	peso complessivo piatto	180			

RIMI PIATTI A BASE DI RISO

Per la definizione dei pesi a cotto dei primi piatti a base di riso sono stati considerati un peso a crudo di riso pari = 60 g per gli utenti della scuola dell'infanzia,

denominazione piatto		Infanzia			
risotto alle erbe	Ingredienti	peso a cotto (g)			
	brodo vegetale	qb			
	cipolla	qb			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	olio extravergine di oliva	4			
	riso	156			
	erbe (biette) surg	10			
	peso complessivo piatto	175			

denominazione piatto		Infanzia			
risotto al grana	Ingredienti	peso a cotto (g)			
	brodo vegetale	qb			
	vino bianco	qb			
	cipolla	qb			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	olio extravergine di oliva	4			
	riso	156			
	peso complessivo piatto	165			

enominazione piatto		Infanzia			
risotto ai piselli (risi e bisì)	Ingredienti	peso a cotto (g)			
	brodo vegetale	qb			
	vino bianco	qb			
	cipolla	qb			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	piselli	15			
	olio extravergine di oliva	4			
	riso	156			
	peso complessivo piatto	180			

enominazione piatto		Infanzia			
risotto al pomodoro	Ingredienti	peso a cotto (g)			
	cipolla	qb			
	pomodoro	10			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	olio extravergine di oliva	4			
	riso	156			
	peso complessivo piatto	175			

enominazione piatto		Infanzia			
risotto con salsiccia / alla monzese	Ingredienti	peso a cotto (g)			
	cipolla	qb			
	brodo vegetale	qb			
	vino bianco	qb			
	salsiccia	5			
	olio extravergine di oliva	4			
	riso	156			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	peso complessivo piatto	170			

enominazione piatto		Infanzia			
risotto allo zafferano/ milanese	Ingredienti	peso a cotto (g)			
	cipolla	qb			

	vino bianco	qb			
	zafferano	qb			
	brodo vegetale	qb			
	olio extravergine di oliva	4			
	riso	156			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	peso complessivo piatto	165			

enominazione piatto		Infanzia			
isotto alla zucca	Ingredienti	peso a cotto (g)			
	brodo vegetale	qb			
	rosmarino	qb			
	cipolla	qb			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	zucca gialla fresca	10			
	olio extravergine di oliva	4			
	riso	156			
	peso complessivo piatto	175			

enominazione piatto		Infanzia			
isotto allo zucchini e pesche	Ingredienti	peso a cotto (g)			
	vino bianco	qb			
	cipolla	qb			
	brodo vegetale	qb			
	olio extravergine di oliva	4			
	riso	156			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	zucchini fresche	10			
	peso complessivo piatto	175			

enominazione piatto		Infanzia			
isotto alle zucchini e pesche e basilico	Ingredienti	peso a cotto (g)			
	vino bianco	qb			
	basilico	qb			
	brodo vegetale	qb			
	cipolla	qb			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	olio extravergine di oliva	4			
	riso	156			
	zucchini fresche	10			
	peso complessivo piatto	175			

RIMI PIATTI A BASE DI GNOCCHI O TORTELLI

Per la definizione dei pesi a cotto dei primi piatti a base di gnocchi sono stati considerati
un peso a crudo di gnocchi pari a :

121 g per gli utenti della scuola dell'infanzia,

enominazione piatto		Infanzia			
gnocchi al pomodoro al pesto	Ingredienti	peso a cotto (g)			
	aglio	qb			
	pesto	5			
	pomodori pelati	35			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	gnocchi	145			
	peso complessivo piatto	190			

enominazione piatto		Infanzia			
gnocchi al pomodoro	Ingredienti	peso a cotto (g)			
	gnocchi	145			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	pomodori pelati	36			
	olio extravergine di oliva	4			
	peso complessivo piatto	190			

enominazione piatto		Infanzia			
gnocchi al pomodoro con basilico	Ingredienti	peso a cotto (g)			
	basilico	qb			
	gnocchi	145			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	pomodori pelati, cipolla	36			
	olio extravergine di oliva	4			
	peso complessivo piatto	190			

enominazione piatto		Infanzia			
gnocchi al ragù vegetale	Ingredienti	peso a cotto (g)			
	basilico	qb			
	carote, cipolla, sedano	15			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	olio extravergine di oliva	4			
	gnocchi	145			
	pomodori pelati	31			
	peso complessivo piatto	200			

enominazione piatto		Infanzia			
tortelli di magro con burro e salvia	Ingredienti	peso a cotto (g)			
	salvia	qb			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	burro	4			
	tortelli di magro	131			
	peso complessivo piatto	140			

enominazione piatto		Infanzia			
tortelli di magro con pomodoro e basilico	Ingredienti	peso a cotto (g)			
	basilico	qb			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	olio extravergine di oliva	4			
	pomodori pelati, cipolla	31			
	tortelli di magro	130			
	peso complessivo piatto	170			

enominazione piatto		Infanzia			
tortelli al ragù vegetale	Ingredienti	peso a cotto (g)			
	basilico	qb			
	carote, cipolla, sedano	10			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	olio extravergine di oliva	4			
	pelati	31			
	tortelli di magro	130			
	peso complessivo piatto	180			

Per la definizione dei pesi a cotto dei primi piatti in brodo con pasta sono stati considerati un peso a crudo di pasta pari a 25 g per gli utenti della scuola dell'infanzia,

Per la definizione dei pesi a cotto dei primi piatti in brodo con riso sono stati considerati un peso a crudo di riso pari a 25 g per gli utenti della scuola dell'infanzia,

denominazione piatto		Infanzia			
		peso a cotto			
brodo vegetale con pastina	peso complessivo piatto	170			
	peso a cotto pasta senza brodo	50			
	peso brodo	120			
	Ingredienti	peso a cotto			
	carote, cipolla, sedano	10			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	pastina	50			
	patate	10			
	olio extravergine d'oliva	4			

denominazione piatto		Infanzia			
		peso a cotto			
brodo vegetale con pastina stracciatella	peso complessivo piatto	170			
	peso a cotto pasta e stracciatella senza brodo	50			
	peso brodo	120			
	Ingredienti	peso a cotto			
	carote, cipolla, sedano	10			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	pastina	40			
	stracciatella	10			

denominazione piatto		Infanzia			
		peso a cotto			
crema di cannellini e ortaggi con crostini	peso complessivo piatto	180			
	peso brodo	155			
	crostini	25			
	Ingredienti	peso a cotto			
	crostini	25			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	cannellini	40			
	olio extravergine di oliva	4			
	patate	30			
	prezzemolo	qb			
carote, cipolla, sedano	10				

denominazione piatto		Infanzia			
		peso a cotto			
crema/passato di ceci e verdure con pasta e farro	peso complessivo piatto	170			
	peso a cotto pasta e farro senza brodo	50			
	peso brodo	120			

	Ingredienti	peso a cotto			
	pasta e farro	50			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	minestrone surgelato	10			
	ceci	40			
	olio extravergine di oliva	4			
	patate	15			
	prezzemolo	qb			

denominazione piatto		Infanzia			
crema/passato	peso complessivo piatto	180			
con legumi e verdure	peso brodo	155			
con crostini	crostini	25			
	Ingredienti	peso a cotto			
	crostini	25			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	minestrone surgelato	10			
	legumi (ceci o fagioli o misto di ceci)	40			
	olio extravergine di oliva	4			
	patate	30			
	prezzemolo	qb			

denominazione piatto		Infanzia			
crema/passato	peso complessivo piatto	170			
con legumi e verdure (o ortaggi)	peso a cotto pasta senza brodo	50			
con pasta	peso brodo	120			
	Ingredienti	peso a cotto			
	pasta	50			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	minestrone surgelato	10			
	legumi (ceci o fagioli o misto di ceci)	40			
	olio extravergine di oliva	4			
	patate	15			
	prezzemolo	qb			

denominazione piatto		Infanzia			
crema/passato	peso complessivo piatto	170			
con legumi e verdure (o ortaggi)	p. a cotto pasta e farro senza brodo	50			
con pasta e farro	peso brodo	120			
	Ingredienti	peso a cotto			
	pasta e farro	50			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	minestrone surgelato	10			
	legumi (ceci o fagioli o misto di ceci)	40			
	olio extravergine di oliva	4			
	patate	15			
	prezzemolo	qb			

denominazione piatto		Infanzia			
crema/passato	peso complessivo piatto	180			
con legumi e verdure	p. a cotto riso e orzo senza brodo	65			
con riso e orzo	peso brodo	115			
	Ingredienti	peso a cotto			

riso	65			
grana padano (peso a crudo)	5			
minestrone surgelato	10			
legumi (ceci o fagioli o misto di ceci)	40			
olio extravergine di oliva	4			
prezzemolo	qb			

denominazione piatto		Infanzia			
zuppa di piselli con crostini	peso complessivo piatto	180			
	peso brodo	155			
Crostini	crostini	25			
	Ingredienti	peso a cotto			
	crostini	25			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	piselli surg	40			
	olio extravergine di oliva	4			
	patate	30			
	prezzemolo	qb			
	cipolla	10			

denominazione piatto		Infanzia			
zuppa di verdure con crostini	peso complessivo piatto	180			
	peso brodo	155			
Crostini	crostini	25			
	Ingredienti	peso a cotto			
	crostini	25			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	minestrone surgelato	40			
	olio extravergine di oliva	4			
	patate	30			
	carote, cipolla, sedano	10			

denominazione piatto		Infanzia			
zuppa di zucchine con crostini	peso complessivo piatto	180			
	peso brodo	155			
Crostini	crostini	25			
	Ingredienti	peso a cotto			
	crostini	25			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	zucchine fresche	50			
	olio extravergine di oliva	4			
	patate	30			
	cipolla	qb			
	basilico	qb			

denominazione piatto		Infanzia			
minestrone estivo con farro o orzo	peso complessivo piatto	175			
	peso a cotto cereale senza brodo	50			
	peso brodo	125			

Ingredienti	peso a cotto			
pomodori freschi a cubetti	5			
carote, cipolla, sedano	10			
zucchine fresche	10			
piselli	5			
grana padano (peso a crudo)	5			
farro o orzo	50			
patate	10			
basilico o prezzemolo	qb			

denominazione piatto		Infanzia			
finestra di verdure on farro o orzo	peso complessivo piatto	170			
	p. a cotto farro e orzo senza brodo	50			
	peso brodo	120			
	Ingredienti	peso a cotto			
	farro o orzo	50			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	minestrone surgelato	50			
	olio extravergine di oliva	4			
	patate	15			
	carote, cipolla, sedano	10			

denominazione piatto		Infanzia			
finestra con pasta lenticchie	peso complessivo piatto	170			
	peso a cotto pasta senza brodo	50			
	peso brodo	120			
	Ingredienti	peso a cotto			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	pasta	50			
	lenticchie	40			
	olio extravergine di oliva	4			
	pomodori pelati	25			
	prezzemolo	qb			
	carote, cipolla, sedano	10			

denominazione piatto		Infanzia			
finestra con riso piselli (bisi)	peso complessivo piatto	170			
	peso a cotto pasta senza brodo	65			
	peso brodo	105			
	Ingredienti	peso a cotto			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	piselli surg	40			
	olio extravergine di oliva	4			
	patate	15			
	prezzemolo	qb			
	carote, cipolla, sedano	10			

denominazione piatto		Infanzia			
finestrone con lenticchie verdure riso e orzo	peso complessivo piatto	180			
	peso a cotto riso e orzo senza brodo	65			
	peso brodo	115			

	Ingredienti	peso a cotto			
	riso e orzo	65			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	minestrone surgelato	10			
	legumi (ceci o fagioli o misto di ceci)	40			
	olio extravergine di oliva	4			
	prezzemolo	qb			

denominazione piatto		Infanzia			
minestrone	peso complessivo piatto	180			
con verdure e orzo	p. a cotto riso e orzo senza brodo	65			
	peso brodo	115			
	Ingredienti	peso a cotto			
	riso e orzo	65			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	minestrone surgelato	30			
	olio extravergine di oliva	4			
	patate	5			
	carote, cipolla, sedano	6			

denominazione piatto		Infanzia			
riso e prezzemolo (minestra)	peso complessivo piatto	180			
	peso a cotto riso senza brodo	65			
	peso brodo	115			
	Ingredienti	peso a cotto			
	prezzemolo	qb			
	riso	65			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	olio extravergine d'oliva	4			
	patate	10			

denominazione piatto		Infanzia			
raviolini di carne	peso complessivo piatto	180			
con brodo vegetale	peso a cotto ravioli senza brodo	80			
	peso brodo	100			
	Ingredienti	peso a cotto			
	grana padano (peso a crudo)	5			
	carote, cipolla, sedano	10			
	ravioli di carne	80			
	olio extravergine d'oliva	4			

PIATTI UNICI

Denominazione piatto		Infanzia
Insalata di pasta	Ingredienti	peso a cotto (g)
	carote fresche crude	5
	mozzarella (peso a a crudo)	15
	olio extravergine d'oliva	3
	olive	5
	tonno a crudo sgocciolato	5
	piselli surgelati	6
	pomodori freschi (peso a cru	6
	pasta	120
	asiago (peso a a crudo)	5
	prosciutto cotto (peso a a cru	10
	peso complessivo piatto	180

Denominazione piatto		Infanzia
Insalata di riso	Ingredienti	peso a cotto (g)
	carote fresche crude	5
	mozzarella (peso a a crudo)	15
	olio extravergine d'oliva	3
	olive	5
	tonno a crudo sgocciolato	5
	piselli surgelati	5
	pomodori freschi (peso a cru	5
	riso	142
	asiago (peso a a crudo)	5
	prosciutto cotto (peso a a cru	10
	peso complessivo piatto	200

Denominazione piatto		Infanzia
Lasagne al ragù di lonza	Ingredienti	peso a cotto (g)
	olio oliva extravergine	qb
	noce moscata	qb
	besciamella (farina, burro, la	20
	pelati, carote, cipolla, sedanc	20
	lonza	40
	pasta per lasagne	120
	peso complessivo piatto	200

Denominazione piatto		Infanzia
Lasagne al ragù di vitellone	Ingredienti	peso a cotto (g)
	olio oliva extravergine	qb
	noce moscata	qb
	besciamella (farina, burro, la	20
	pelati, carote, cipolla, sedanc	20
	vitellone	40
	pasta per lasagne	120
	peso complessivo piatto	200

Denominazione piatto		Infanzia
Lasagne verdi/ di magro	Ingredienti	peso a cotto (g)
	olio oliva extravergine	qb
	noce moscata	qb
	besciamella (farina, burro, la	20
	ricotta	40
	prosciutto cotto	10
	spinaci	5
	grana padano	5
	pasta per lasagne	120
	peso complessivo piatto	200

Denominazione piatto		Infanzia
Pasta e ceci	Ingredienti	peso a cotto (g)
(piatto asciutto)	cipolla	qb
	rosmarino	qb
	brodo di cottura	qb
	olio extravergine di oliva	4
	grana padano (peso a crudo)	5
	ceci	71
	pasta	120
	peso complessivo piatto	200

Denominazione piatto		Infanzia
Pasta e fagioli	Ingredienti	peso a cotto (g)
(piatto asciutto)	olio extravergine di oliva	4
	fagioli	51
	pelati, carote, cipolla, sedano	10
	grana padano (peso a crudo)	5
	pasta	120
	peso complessivo piatto	190

Denominazione piatto		Infanzia
Pasta e lenticchie	Ingredienti	peso a cotto (g)
(piatto asciutto)	olio extravergine di oliva	4
	lenticchie	51
	pelati, carote, cipolla, sedano	10
	grana padano (peso a crudo)	5
	pasta	120
	peso complessivo piatto	190

Denominazione piatto		Infanzia
Pasta pasticciata al ragù di lonza	Ingredienti	peso a cotto (g)
	noce moscata	qb
	olio oliva extravergine	qb
	noce moscata	qb
	besciamella (farina, burro, la	15
	pelati, carote, cipolla, sedano	20
	grana padano (peso a crudo)	5
	pasta	120
	lonza sgrassata	40
	peso complessivo piatto	200

Denominazione piatto		Infanzia
Pasta al ragù di lonza	Ingredienti	peso a cotto (g)
	olio oliva extravergine	4
	pelati, carote, cipolla, sedano	31
	pasta	120
	grana padano (peso a crudo)	5
	lonza sgrassata	40
	peso complessivo piatto	200

Denominazione piatto		Infanzia
Pasta al ragù di vitellone	Ingredienti	peso a cotto (g)
	olio oliva extravergine	4
	pelati, carote, cipolla, sedano	31
	pasta	120
	grana padano (peso a crudo)	5
	vitellone magro	40
	peso complessivo piatto	200

Denominazione piatto		Infanzia
Pizza margherita	Ingredienti	peso a cotto (g)
	mozzarella	20
	olio extravergine di oliva	4
	pasta di pane	130
	pomodori pelati	16
	peso complessivo piatto	170

Denominazione piatto		Infanzia
Pizza al prosciutto	Ingredienti	peso a cotto (g)
	mozzarella	20
	olio extravergine di oliva	4
	prosciutto cotto	20
	pasta di pane	130
	pomodori pelati	16
	peso complessivo piatto	190

Denominazione piatto		Infanzia
Polenta e brasato / spezzatino vitellone con verdure e piselli	peso carne sgocciolata	40
	peso polenta cotta	120
	peso verdure cotte	60
	Ingredienti	peso a cotto (g)
	farina	qb
	carote, cipolla, sedano	10
	piselli surgelati	6
	olio extravergine di oliva	4
	pomodori pelati	10
	patate	30
	polenta	120
vitellone magro	40	

Denominazione piatto		Infanzia
Panino al prosciutto	Peso complessivo	60
	Ingredienti	peso a crudo
	pane	40
	prosciutto cotto o crudo	20

		Infanzia
Panino al formaggio	Peso complessivo	60
	Ingredienti	peso a crudo
	pane	40
	formaggio da taglio	20

		Infanzia
Piadina con crescenza e prosciutto	Peso complessivo	160
	Ingredienti	peso a crudo
	piadina (precotta)	110
	crescenza	30
	prosciutto crudo o cotto	20

SECONDI PIATTI A BASE DI FORMAGGIO O SALUMI

Denominazione piatto		Infanzia
Formaggio fresco	Peso complessivo	50
	Ingredienti	peso a crudo
	es mozzarella	50

Denominazione piatto		Infanzia
Formaggio fresco spalmabile	Peso complessivo	50
	Ingredienti	peso a crudo
	es tipo Delissy	50

Denominazione piatto		Infanzia
Formaggio a pasta dura o semidura	Peso complessivo	40
	Ingredienti	peso a crudo
	es provolone	40

Denominazione piatto		Infanzia
Formaggi misti a pasta dura/semidura	Peso complessivo	40
	Ingredienti	peso a crudo
	es provolone dolce	20
	es asiago	20

Denominazione piatto		Infanzia
Formaggi misti a pasta dura e formaggio fresco	Peso complessivo	55
	Ingredienti	peso a crudo
	es provolone	20
	es mozzarella	25

Denominazione piatto		Infanzia
Involtoni prosciutto e formaggio	Peso complessivo	40
	Ingredienti	peso a crudo
	prosciutto cotto	20
	es asiago	20

Denominazione piatto		Infanzia
Bresaola olio e limone	Peso complessivo	45
	Ingredienti	peso a crudo
	bresaola	40
	olio extravergine di oliva	4
	limone	1 fetta

Denominazione piatto		Infanzia
Prosciutto cotto e formaggio a pasta dura	Peso complessivo	40
	Ingredienti	peso a crudo
	es provolone	20
	prosciutto cotto	20

Denominazione piatto		Infanzia
Prosciutto cotto e formaggio fresco	Peso complessivo	45
	Ingredienti	peso a crudo
	es primo sale	25
	prosciutto cotto	20

Denominazione piatto		Infanzia
Prosciutto cotto o crudo	Peso complessivo	40
	Ingredienti	peso a crudo
	prosciutto sgrassato	40

Denominazione piatto		Infanzia
Prosciutto cotto e crudo	Peso complessivo	40
	Ingredienti	peso a crudo
	pr cotto sgrassato	20
	pr crudo sgrassato	20

Denominazione piatto		Infanzia
Polpette di ricotta	Ingredienti	peso a cotto (g)
	pane grattugiato	qb
	latte p. s.	qb
	olio di oliva extravergine	qb
	ricotta	40
	patate	20
	pangrattato	3
	erbette	7
	grana padano	5
	uovo	5
	peso complessivo piatto	80

Denominazione piatto		Infanzia
Würster di puro suino	Peso complessivo	40
	Ingredienti	peso a crudo
	wurstel di puro suino	40

SECONDI PIATTI A BASE DI UOVA

Denominazione piatto		Infanzia
Frittata /Frittata al grana	Ingredienti	peso a cotto (g)
	farina	qb
	olio extraverg di oliva	qb
	latte p. s.	qb
	grana padano	5
	uovo	45
	peso complessivo piatto	50

Denominazione piatto		Infanzia
Frittata con mozzarella	Ingredienti	peso a cotto (g)
	farina	qb
	olio extraverg di oliva	qb
	latte p. s.	qb
	mozzarella	5
	grana padano	5
	uovo	45
	peso complessivo piatto	55

Denominazione piatto		Infanzia
Frittata con pancetta	Ingredienti	peso a cotto (g)
	farina	qb
	olio extraverg di oliva	qb
	latte p. s.	qb
	pancetta	5
	grana padano	5
	uovo	45

Denominazione piatto		Infanzia
Frittata con prosciutto	Ingredienti	peso a cotto (g)
	farina	qb
	olio extraverg di oliva	qb
	latte p. s.	qb
	prosciutto cotto	5
	grana padano	5
	uovo	45
	peso complessivo piatto	55

Denominazione piatto		Infanzia
Frittata con provolone	Ingredienti	peso a cotto (g)
	farina	qb
	olio extraverg di oliva	qb
	latte p. s.	qb
	provolone	5
	grana padano	5
	uovo	45
	peso complessivo piatto	55

Denominazione piatto		Infanzia
Frittata con ricotta	Ingredienti	peso a cotto (g)
	farina	qb
	erbe aromatiche	qb
	olio extraverg di oliva	qb
	latte p. s.	qb
	ricotta	5
	grana padano	5
	uovo	45
	peso complessivo piatto	55

Denominazione piatto		Infanzia
Rotolo di frittata con prosciutto	Ingredienti	peso a cotto (g)
	farina	qb
	olio extraverg di oliva	qb
	latte p. s.	qb
	prosciutto cotto	7
	mozzarella	8
	grana padano	5
	uovo	50
	peso complessivo piatto	70

Denominazione piatto		Infanzia
Uovo sodo	N°	1
	Ingredienti	peso a crudo
	uovo	1

SECONDI PIATTI A BASE DI PESCE

Per la definizione dei pesi a cotto dei secondi piatti a base di carne è stato considerato un peso a crudo di carne al netto di scarto non inferiore a_

70 g per gli utenti della scuola dell'infanzia,

Denominazione piatto		Infanzia
Anelli di calamari o seppie in umido	Ingredienti	peso a cotto (g)
	olio di oliva extravergine	qb
	pomodori pelati	10
	sedano, carota, cipolla	qb
	prezzemolo	qb
	calamari o seppie	55
	peso pesce sgocciolato	55

Denominazione piatto		Infanzia
Anelli di totano in insalata	Ingredienti	peso a cotto (g)
	prezzemolo	qb
	succo limone	qb
	olive	5
	pomodorini freschi	5
	anelli di totano	55
	peso anelli sgocciolati	55

Denominazione piatto		Infanzia
Bastoncini di pesce (di merluzzo o di totano o di salmone)	Ingredienti	peso a cotto (g)
	bastoncini (merluzzo o totano)	60
	peso complessivo piatto	60

Denominazione piatto		Infanzia
Bocconcini di pesce	Ingredienti	peso a cotto (g)
	olio di oliva extravergine	qb
	pane grattugiato	qb
	latte ps	qb
	uovo	qb
	filetto di pesce (merluzzo)	55
	peso complessivo piatto	60

Denominazione piatto		Infanzia
Filetto di pesce impanato/ dorato/ al forno cotoletta di mare	Ingredienti	peso a cotto (g)
	olio di oliva extravergine	qb
	pane grattugiato	qb
	latte ps	qb
	uovo	qb
	filetto di pesce (platessa)	55
	peso complessivo piatto	65

Denominazione piatto		Infanzia
Filetto di pesce all'olio e limone/ all'olio e prezzemolo)	Ingredienti	peso a cotto (g)
	olio di oliva extravergine	qb
	succo di limone	qb
	filetto di pesce	55
	prezzemolo	qb
	brodo vegetale	qb
	peso filetto sgocciolato	55

Denominazione piatto		Infanzia
Filetto di pesce gratinato al forno	Ingredienti	peso a cotto (g)
	olio di oliva extravergine	qb
	succo di limone	qb
	filetto di pesce	55
	pangrattato, prezzemolo	qb
	vino bianco	qb
	peso filetto sgocciolato	60
Denominazione piatto		Infanzia
Nuggets	Ingredienti	peso a cotto (g)
	Nuggets	60
	peso complessivo piatto	60

Denominazione piatto		Infanzia
Polpette di pesce	Ingredienti	peso a cotto (g)
	cipolla	qb
	uovo	qb
	prezzemolo	qb
	olio di oliva extravergine	qb
	pane grattugiato	qb
	grana padano	10
	patate	35
	merluzzo o platessa	35
	peso complessivo piatto	80

Denominazione piatto		Infanzia
Polpette di tonno	Ingredienti	peso a cotto (g)
	cipolla	qb
	uovo	qb
	prezzemolo	qb
	olio di oliva extravergine	qb
	pane grattugiato	qb
	grana padano	10
	patate	35
	tonno	35
	peso complessivo piatto	80

Denominazione piatto		Infanzia
Tonno	Ingredienti	peso a cotto (g)
	tonno sgocciolato	50
	peso complessivo piatto	50

Denominazione piatto		Infanzia
Tonno e fagioli	Peso tonno	35
	Peso fagioli cotti	45
	Ingredienti	peso a cotto (g)
	olio extravergine (a crudo)	5
	Tonno all'olio sgocciolato	35
	Fagioli	40
	Carote, cipolla, sedano	qb
	Brodo vegetale	qb

SECONDI PIATTI A BASE DI CARNE

Per la definizione dei pesi a cotto dei secondi piatti a base di carne è stato considerato un peso a crudo di carne al netto di scarto non inferiore a_

60 g per gli utenti della scuola dell'infanzia,

Denominazione piatto		Infanzia
Arrosto di lonza al latte	Ingredienti	peso a cotto (g)
	latte p. s.	qb
	olio di oliva extravergine	qb
	lonza sgrassata	40
peso carne al netto del liquido di cottura		40

Denominazione piatto		Infanzia
Arrosto di lonza alla salvia	Ingredienti	peso a cotto (g)
	salvia, rosmarino	qb
	vino bianco	qb
	olio di oliva extravergine	qb
	lonza sgrassata	40
peso carne al netto del liquido di cottura		40

Denominazione piatto		Infanzia
Arrosto di tacchino agli aromi/erbe	Ingredienti	peso a cotto (g)
	salvia, rosmarino	qb
	vino bianco	qb
	olio di oliva extravergine	qb
	tacchino: petto	45
peso carne al netto del liquido di cottura		45

Denominazione piatto		Infanzia
Arrosto di tacchino all'arancia	Ingredienti	peso a cotto (g)
	salvia, rosmarino	qb
	vino bianco	qb
	olio di oliva extravergine	qb
	arancia succo	qb
	farina per addensare	qb
	tacchino: petto	45
peso carne al netto del liquido di cottura		45

Denominazione piatto		Infanzia
Arrosto di vitello	Ingredienti	peso a cotto (g)
	salvia, rosmarino	qb
	vino bianco	qb
	olio di oliva extravergine	qb
	vitello	40
peso carne al netto del liquido di cottura		40

Denominazione piatto		Infanzia
Brasato/spezzatino di vitellone	peso carne sgocciolata	40
	peso verdure cotte	60
	Ingredienti	peso a cotto (g)
	farina	qb
	alloro	qb
	carote, cipolla, sedano	10
	piselli surgelati	6
	olio extravergine di oliva	4
	pomodori pelati	10
	patate	30
	vitellone magro	40

Denominazione piatto		Infanzia
Coscia di pollo	Ingredienti	peso a cotto (g)
al forno	salvia, rosmarino	qb
	pollo: coscia al netto di scarti	50
	peso carne al netto di scarti	50

Denominazione piatto		Infanzia
Cotoletta di tacchino/ Petto di tacchino impanato	Ingredienti	peso a cotto (g)
	olio di oliva extravergine	qb
	pane grattugiato	qb
	latte ps	qb
	uovo	qb
	tacchino	45
	peso complessivo piatto	55

Denominazione piatto		Infanzia
Cotoletta di vitello	Ingredienti	peso a cotto (g)
	olio di oliva extravergine	qb
	pane grattugiato	qb
	latte ps	qb
	uovo	qb
	vitello sgrassato	45
	peso complessivo piatto	55

Denominazione piatto		Infanzia
Lonza alla pizzaiola/	Ingredienti	peso a cotto (g)
	aglio	qb
	origano	qb
	pomodori pelati	8
	olio di oliva extravergine	qb
	lonza sgrassata	40
	peso carne al netto del liquido di cottura	40

Denominazione piatto		Infanzia
Medaglioni di vitello alle erbe	Ingredienti	peso a cotto (g)
	salvia	qb
	farina	qb
	vino bianco	qb
	olio di oliva extravergine	qb
	vitello	40
	peso carne al netto del liquido di cottura	40

Denominazione piatto		Infanzia
Medaglioni/saltinbocca di vitello alla romana	Ingredienti	peso a cotto (g)
	salvia	qb
	olio di oliva extravergine	qb
	vino bianco	qb
	prosciutto crudo	4
	vitello	40
peso carne e prosc al netto del liquido di cottura		44

Denominazione piatto		Infanzia
Petto di pollo alle erbe/ petto di pollo arrosto	Ingredienti	peso a cotto (g)
	salvia, rosmarino	qb
	vino bianco	qb
	olio di oliva extravergine	qb
	petto di pollo	50
peso carne al netto del liquido di cottura		50

Denominazione piatto		Infanzia
Petto di pollo al limone	Ingredienti	peso a cotto (g)
	salvia, rosmarino	qb
	succo di limone	qb
	olio di oliva extravergine	qb
	petto di pollo	50
peso carne al netto del liquido di cottura		50

Denominazione piatto		Infanzia
Petto di pollo al pan grattato/ Bocconcini di petto di pollo	Ingredienti	peso a cotto (g)
	olio di oliva extravergine	qb
	pane grattugiato	qb
	origano	qb
	pollo	50
	peso complessivo piatto	55

Denominazione piatto		Infanzia
Petto di pollo (scaloppa) alla salvia	Ingredienti	peso a cotto (g)
	salvia	qb
	farina	qb
	vino bianco	qb
	olio di oliva extravergine	qb
	petto di pollo	50
peso carne al netto del liquido di cottura		53

Denominazione piatto		Infanzia
Petto di pollo tonnato	Ingredienti	peso a cotto (g)
	capperi	qb
	succo limone	qb
	maionese e tonno	8
	petto di pollo	50
	peso complessivo piatto	60

Denominazione piatto		Infanzia
Petto di tacchino al pan grattato/ Bocconcini di petto di tacchino	Ingredienti	peso a cotto (g)
	olio di oliva extravergine	qb
	pane grattugiato	qb
	origano	qb
	tacchino: petto	45
	peso complessivo piatto	55

Denominazione piatto		Infanzia
Petto di tacchino/bocconcini di tacchino alla pizzaiola	Ingredienti	peso a cotto (g)
	aglio	qb
	origano	qb
	pomodori pelati	8
	olio di oliva extravergine	qb
	tacchino: petto	45
peso carne al netto del liquido di cottura		45

Denominazione piatto		Infanzia
Petto di tacchino alla salvia	Ingredienti	peso a cotto (g)
	salvia	qb
	farina	qb
	vino bianco	qb
	olio di oliva extravergine	qb
	petto di tacchino	50
peso carne al netto del liquido di cottura		53

Denominazione piatto		Infanzia
Petto di tacchino in umido	Ingredienti	peso a cotto (g)
	carote, cipolla, sedano	5
	piselli surgelati	5
	olio extravergine di oliva	4
	pomodori pelati	10
	tacchino: petto	45
peso carne sgocciolata		45

Denominazione piatto		Infanzia
Polpette di lonza	Ingredienti	peso a cotto (g)
	pane grattugiato	qb
	prezzemolo	qb
	olio di oliva extravergine	qb
	lonza sgrassata	40
	grana padano	4
	uovo	4
	patate	20
peso complessivo piatto		70

Denominazione piatto		Infanzia
Polpette di vitellone	Ingredienti	peso a cotto (g)
	pane grattugiato	qb
	prezzemolo	qb
	olio di oliva extravergine	qb
	vitellone sgrassato	50
	grana padano	4
	uovo	4
	patate	12
peso complessivo piatto		70

Denominazione piatto		Infanzia
Spiedini di tacchino	Ingredienti	peso a cotto (g)
	pancetta e verdure	qb
	vino bianco	qb
	olio di oliva extravergine	qb
	tacchino: petto	45
peso della sola carne cotta		45

Denominazione piatto		Infanzia
Svizzera /hamburger di vitellone	Ingredienti	peso a cotto (g)
	olio di oliva extravergine	qb
	prezzemolo	qb
	vitellone magro	50
	grana padano	4
	patate	11
	peso complessivo piatto	65

SECONDI PIATTI A BASE DI LEGUMI

Denominazione piatto		Infanzia
Macedonia di legumi	peso complessivo piatto	90
	legumi sgocciolati	75
	liquido accompagnamento	15
	Ingredienti	peso a cotto (g)
	carote, cipolla, sedano	qb
	fagioli, lenticchie, ceci	75
olio extravergine di oliva	4	
sugo pelati, cipolla	15	

Denominazione piatto		Infanzia
Lenticchie in umido	peso complessivo piatto	100
	legumi sgocciolati	70
	liquido accompagnamento	30
	Ingredienti	peso a cotto (g)
	prezzemolo	qb
	lenticchie	75
olio extravergine di oliva	4	
sugo pelati, cipolla, pancetta	25	

SECONDI PIATTI A BASE DI VERDURE

Denominazione piatto		Infanzia
Polpettine di verdure/tortino di verdure	Ingredienti	peso a cotto (g)
	latte p. s.	qb
	olio di oliva extravergine	qb
	prezzemolo	qb
	grana padano	5
	provolone dolce	10
	zucchine fresche	15
	uovo	4
	patate	41
		peso complessivo piatto

Denominazione piatto		Infanzia
Cuori di carciofi	Ingredienti	peso a cotto (g)
al prezzemolo/al forno	aglio	qb
	prezzemolo	qb
	olio di oliva extravergine	4
	carciofi surgelati	71
	peso complessivo piatto	75

Denominazione piatto		Infanzia
Carote	Ingredienti	peso a cotto (g)
al prezzemolo/al forno	aglio	qb
	prezzemolo	qb
	olio di oliva extravergine	4
	carote fresche (nei centri cottura)	71
	peso complessivo piatto	75

Denominazione piatto		Infanzia
Carote	Ingredienti	peso a cotto (g)
alla salvia /al forno	cipolla	qb
	salvia	qb
	olio di oliva extravergine	4
	carote fresche (nei centri cottura)	71
	peso complessivo piatto	75

Denominazione piatto		Infanzia
Coste al forno	Ingredienti	peso a cotto (g)
con besciamella		
	besciamella (latte, burro, farina)	7
	grana	3
	Coste surgelate	70
	peso complessivo piatto	80

Denominazione piatto		Infanzia
Erbette brasate	Ingredienti	peso a cotto (g)
al pan grattato	pan grattato	qb
	aglio	qb
	erbette surgelate	66
	olio extravergine di oliva	4
	peso complessivo piatto	70

Denominazione piatto		Infanzia
Fagiolini agli aromi	Ingredienti	peso a cotto (g)
	prezzemolo e basilico	qb
	aglio	qb
	fagiolini surgelati	61
	olio extravergine di oliva	4
	peso complessivo piatto	65

Denominazione piatto		Infanzia
Fagiolini all'olio	Ingredienti	peso a cotto (g)
	fagiolini surgelati	61
	olio extravergine di oliva	4
	peso complessivo piatto	65

Denominazione piatto		Infanzia
Fagiolini all'olio e aglio	Ingredienti	peso a cotto (g)
	aglio	qb
	fagiolini surgelati	61
	olio extravergine di oliva	4
	peso complessivo piatto	65

Denominazione piatto		Infanzia
Fagiolini all'olio e aglio e prezzemolo	Ingredienti	peso a cotto (g)
	prezzemolo	qb
	aglio	qb
	fagiolini surgelati	61
	olio extravergine di oliva	4
	peso complessivo piatto	65

Denominazione piatto		Infanzia
Fagiolini al pomodoro e origano	Ingredienti	peso a cotto (g)
	origano	qb
	fagiolini surgelati	60
	pomodori pelati, cipolla	21
	olio extravergine di oliva	4
	peso complessivo piatto	85

Denominazione piatto		Infanzia
Finocchi con besciamella gratinati	Ingredienti	peso a cotto (g)
	besciamella (latte, burro, farina)	7
	grana	3
	finocchi surgelati	70
	peso complessivo piatto	80

Denominazione piatto		Infanzia
Lenticchie all'olio e aglio e prezzemolo	Ingredienti	peso a cotto (g)
	prezzemolo	qb
	aglio	qb
	lenticchie	40
	olio extravergine di oliva	4
	peso complessivo piatto	44

Denominazione piatto		Infanzia
Lenticchie in umido	peso complessivo piatto	65
	legumi sgocciolati	40
	liquido accompagnamento	25
	Ingredienti	peso a cotto (g)
	prezzemolo	qb
	lenticchie	40
	olio extravergine di oliva	4
	sugo pelati, cipolla, carote	21

Denominazione piatto		Infanzia
Patate al forno/arrostato	Ingredienti	peso a cotto (g)
	salvia, rosmarino	qb
	patate fresche	86
	olio extravergine di oliva	4
	peso complessivo piatto	90

Denominazione piatto		Infanzia
Patate all'olio/ in insalata	Ingredienti	peso a cotto (g)
	patate fresche	94
	olio extravergine di oliva	4
	peso complessivo piatto	100

Denominazione piatto		Infanzia
Patate prezzemolate	Ingredienti	peso a cotto (g)
	prezzemolo	qb
	patate fresche	94
	olio extravergine di oliva	4
	peso complessivo piatto	100

	prezzerolo	qb
	cipolla	qb
	piselli surgelati	56
	olio extravergine di oliva	4
	peso complessivo piatto	60

Denominazione piatto		Infanzia
Piselli alla salvia/al forno	Ingredienti	peso a cotto (g)
	salvia	qb
	piselli surgelati	56
	olio extravergine di oliva	4
	peso complessivo piatto	60

Denominazione piatto		Infanzia
Piselli al pomodoro/ in umido	Ingredienti	peso a cotto (g)
	basilico	qb
	piselli surgelati	56
	pomodori pelati, cipolla	20
	olio extravergine di oliva	4
	peso complessivo piatto	80

Denominazione piatto		Infanzia
Piselli al prosciutto	Ingredienti	peso a cotto (g)
	salvia	qb
	prosciutto	5
	piselli surgelati	51
	olio extravergine di oliva	4
	peso complessivo piatto	60

Denominazione piatto		Infanzia
Purè	Ingredienti	peso a cotto (g)
	noce moscata	qb
	latte ps	26
	patate fresche	90
	burro	4
	peso complessivo piatto	120

Denominazione piatto		Infanzia
Purè di carote	Ingredienti	peso a cotto (g)
	carote fresche	45
	latte ps	26
	patate fresche	90
	burro	4
	peso complessivo piatto	165

Denominazione piatto		Infanzia
Spinaci al grana/ gratinati	Ingredienti	peso a cotto (g)
	grana padano	5
	spinaci surgelati	66
	burro	4
	peso complessivo piatto	75

Denominazione piatto		Infanzia
Spinaci in sformato	Ingredienti	peso a cotto (g)
	uovo	qb
	ricotta	10
	grana padano	5
	spinaci surgelati	66
	burro	4
	peso complessivo piatto	85

Denominazione piatto		Infanzia
----------------------	--	----------

	zucchine fresche	66
	olio extravergine di oliva	4
	peso complessivo piatto	70

Denominazione piatto		Infanzia
Zucchine fresche al pomodoro	Ingredienti	peso a cotto (g)
	basilico	qb
	zucchine fresche	64
	pomodori pelati, cipolla	17
	olio extravergine di oliva	4
	peso complessivo piatto	85

Denominazione piatto		Infanzia
Zucchine fresche gratinate	Ingredienti	peso a cotto (g)
	zucchine fresche	62
	pomodorini freschi	10
	pane grattugiato	4
	olio extravergine di oliva	4
	peso complessivo piatto	80

Denominazione piatto		Infanzia
Zucchine fresche trifolate	Ingredienti	peso a cotto (g)
	prezzemolo o basilico	qb
	aglio	qb
	zucchine fresche	66
	olio extravergine di oliva	4
	peso complessivo piatto	70

Denominazione piatto		Infanzia
Zucchine e melanzane fresche al forno	Ingredienti	peso a cotto (g)
	prezzemolo o basilico	qb
	aglio	qb
	zucchine e melanzane fresche	66
	olio extravergine di oliva	4
	peso complessivo piatto	70

CONTORNI A BASE DI VERDURE CRUDE

Denominazione piatto		Infanzia
Carote crude in fili	Ingredienti	peso a crudo
	carote	41
	olio extravergine d'oliva	4
	peso complessivo piatto	45

Denominazione piatto		Infanzia
Finocchi crudi	Ingredienti	peso a crudo
	finocchi	41
	olio extravergine d'oliva	4
	peso complessivo piatto	45

Denominazione piatto		Infanzia
Finocchi e mais	Ingredienti	peso a crudo
	finocchi	39
	mais	2
	olio extravergine di oliva	4
	peso complessivo piatto	45

Denominazione piatto		Infanzia
Finocchi, mais e olive	Ingredienti	peso a crudo

	olio extravergine di oliva	4
	peso complessivo piatto	50

Denominazione piatto		Infanzia
Finocchi e olive	Ingredienti	peso a crudo
	finocchi	39
	olive	7
	olio extravergine di oliva	4
	peso complessivo piatto	50

Denominazione piatto		Infanzia
Insalata mista (estiva)	Ingredienti	peso a crudo
	carote	10
	lattuga	10
	olio extravergine d'oliva	4
	pomodori da insalata	21

Denominazione piatto		Infanzia
Insalata mista invernale	Ingredienti	peso a crudo
	carote	15
	lattuga	10
	olio extravergine d'oliva	4
	finocchi	16
	peso complessivo piatto	45

Denominazione piatto		Infanzia
Insalata verde	Ingredienti	peso a crudo
	lattuga	40
	olio extravergine d'oliva	4
	peso complessivo piatto	44

Denominazione piatto		Infanzia
Insalata verde e carote	Ingredienti	peso a crudo
	lattuga	21
	olio extravergine d'oliva	4
	carote	20
	peso complessivo piatto	45

Denominazione piatto		Infanzia
Insalata verde, carote e mais	Ingredienti	peso a crudo
	lattuga	21
	mais	2
	olio extravergine d'oliva	4
	carote	18
	peso complessivo piatto	45

Denominazione piatto		Infanzia
Insalata verde e finocchi	Ingredienti	peso a crudo
	lattuga	21
	olio extravergine d'oliva	4
	finocchi	20
	peso complessivo piatto	45

Denominazione piatto		Infanzia
Insalata, finocchi e olive	Ingredienti	peso a crudo
	finocchi	17
	lattuga	18
	olive	6
	olio extravergine di oliva	4
	peso complessivo piatto	45

Denominazione piatto		Infanzia
Insalata: finocchi,olive, ma	Ingredienti	peso a crudo

	olive	4
	olio extravergine di oliva	4
	peso complessivo piatto	45

Denominazione piatto		Infanzia
Insalata verde e mais	Ingredienti	peso a crudo
	lattuga	39
	mais	2
	olio extravergine d'oliva	4
	peso complessivo piatto	45

Denominazione piatto		Infanzia
Insalata verde e rossa	Ingredienti	peso a crudo
	lattuga e trevisana	40
	olio extravergine d'oliva	4
	peso complessivo piatto	44

Denominazione piatto		Infanzia
Insalata verde e pomodori	Ingredienti	peso a crudo
	lattuga	20
	olio extravergine d'oliva	4
	pomodori da insalata	21
	peso complessivo piatto	45

Denominazione piatto		Infanzia
Insalata verde e verza	Ingredienti	peso a crudo
	lattuga e verza	40
	olio extravergine d'oliva	4
	peso complessivo piatto	44

Denominazione piatto		Infanzia
Pomodori	Ingredienti	peso a crudo
	olio extravergine d'oliva	4
	pomodori da insalata	41
	peso complessivo piatto	45

Denominazione piatto		Infanzia
Pomodori e olive	Ingredienti	peso a crudo
	olio extravergine d'oliva	4
	olive	3
	pomodori da insalata	38
	peso complessivo piatto	45

Denominazione piatto		Infanzia
Pomodori all'origano caprese (per caprese)	Ingredienti	peso a crudo
	origano	qb
	olio extravergine d'oliva	4
	pomodori da insalata	41
	peso complessivo piatto	45

DESSERT/FRUTTA

	Denominazione prodotto	Infanzia
	budino	125
	Denominazione prodotto	Infanzia
	gelato	75/80
	Denominazione prodotto	Infanzia
	frutta	150
	Denominazione prodotto	Infanzia
	yogurt alla frutta	125
	Denominazione prodotto	Infanzia
	crostata , torta di mele preparata nel centro cottura	50

ALLEGATO 2 g

PASTI AL SACCO

In caso di visite di istruzione l'I.A., su richiesta dell'A.C., deve erogare un pasto a sacco, così composto:

- un panino con prosciutto cotto
- un panino con formaggio da taglio
- un succo di frutta in confezione tetrapak
- una mela o una banana
- una barretta di cioccolato al latte o due pacchetti di biscotti frollini in monoporzione
- una confezione in pet da 500 ml di acqua minerale naturale
- due tovaglioli di carta
- un bicchiere a perdere da 200 cc

Per gli adulti sono previsti tre panini (due al prosciutto e uno al formaggio).

Ogni pasto al sacco, come sopra costituito, dovrà essere preparato lo stesso giorno del consumo, confezionato individualmente in sacchetti di carta ad uso alimentare con manici.

L'Impresa appaltatrice dovrà garantire la conservazione degli alimenti durante il viaggio mediante appositi contenitori termici, muniti di piastre eutettiche, e comunque nel rispetto delle norme igieniche in vigore.