

REFEZIONE SCOLASTICA MENU' AUTUNNALE/INVERNALE

SCUOLA DELL'INFANZIA "MONTESSORI" SALO'

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1^ SETT.	Passato di Legumi Cotolette di Pesce Biete al vapore Pane Frutta di stagione	Coscette Polenta ½ Insalata di stagione ½ Patate Forno Pane Frutta di stagione	Pasta con melanzane Uovo sodo Carote Grattugiate Pane Frutta di stagione	Minestra di riso e prezzemolo Amburgher di tacchino Pizzaiola Broccoli Calabresi Frutta di stagione	Pasta in bianco Tonno Fagiolini Lessati Pane Frutta Stagione
2^ SETT.	Pasta al pesto Crescenza e grana Carote Grattugiate Pane Frutta di stagione	Minestra di verdura e orzo Petto di pollo ai ferri Patate lessate Pane Frutta di stagione	Pizza margherita Tonno Insalata di stagione Pane Frutta di stagione	Riso in Bianco Arrotolato di tacchino Spinaci vapore Pane Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Halibut Cavolfiori Lessati Pane Frutta di stagione
3^ SETT.	Risotto allo zafferano Mozzarella /grana Insalata di stagione Pane Frutta di stagione	Passato di Verdura Amburgher di tacchino fagiolini Pane Frutta di stagione	Pasta Forno al Ragù di carne Insalata di stagione Pane Frutta di stagione	Riso in Bianco Bastoncini di pesce Finocchi a vapore Pane Frutta di stagione	Passato di Zucca e Patate Uova sode Carote Lessate Pane Frutta di stagione
4^ SETT.	Pasta al pomodoro e olive Crescenza Carote Grattugiate Pane Frutta di stagione	Polenta Spezzatino con piselli Pane Frutta di stagione	Crema di carote Arrosto di tacchino Fagiolini Lessi Pane Frutta di stagione	Pizza margherita Tonno Insalata di stagione Pane Frutta di stagione	Ravioli B/S Ceci brasati Cavolfiori Pane Frutta di stagione

SETTEMBRE 2018

MENU' AUTUNNO-INVERNO: DA NOVEMBRE A MARZO

Sostituzioni: consentite in caso di allergie o intolleranze comprovate da certificato rilasciato dal medico specialista che attesti con quali test è stata identificata l'intolleranza o l'allergia (ASL di BRESCIA prot. 7140 del 30.09.1999).

Si Attesta che la Distribuzione di Tre Tipologie di Frutta nell'Arco della settimana avvengono a seconda della Stagione e Ragioni di Mercato. **Nella stagione autunno inverno:** Mele, Pere, arance, banane, mandarini, miakawa, clementine.

Si Attesta l'utilizzo di Sale Iodato sia per il Centro Cottura che per il pane, e si attesta di utilizzare basso contenuto di sale in tutte le lavorazioni.

Il Centro Cottura garantisce inoltre varietà di pane a seconda delle esigenze (esempio pane senza strutto).

Si allega ai Menù l'elenco degli allergenici così come previsto dalla Legge.

REFEZIONE SCOLASTICA MENU' PRIMAVERA /ESTATE 2018

SCUOLA DELL'INFANZIA "MONTESSORI" SALO'

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1^ SETT.	Passato di Legumi Cotolette di Pesce Biete al vapore Pane Frutta di stagione	Coscette Polenta ½ Insalata di stagione ½ Patate Forno Pane Frutta di stagione	Pasta con melanzane Uovo sodo Carote Grattugiate Pane Frutta di stagione	Minestra di riso e prezzemolo Amburgher di tacchino Pizzaiola Broccoli Calabresi Frutta di stagione	Pasta in bianco Tonno Fagiolini Lessati Pane Frutta Stagione
2^ SETT.	Pasta al pesto Crescenza e grana Carote Grattugiate Pane Frutta di stagione	Minestra di verdura e orzo Petto di pollo ai ferri Patate lessate Pane Frutta di stagione	Pizza margherita Tonno Insalata di Stagione Pane Frutta di stagione	Riso in Bianco Arrotolato di tacchino Biete cosate Pane Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Halibut Cavolfiori al vapore Pane Frutta di stagione
3^ SETT.	Risotto allo zafferano Mozzarella /grana Carote Grattugiate Pane Frutta di stagione	Passato di Verdura Amburgher di tacchino Calabresi Pane Frutta di stagione	Pasta Forno al Ragù di carne Biete Coste Pane Frutta di stagione	Riso in Bianco Bastoncini Purè Pane Frutta di stagione	Passato di Zucca e Patate Uova sode Insalata di Pomodori Pane Frutta di stagione
4^ SETT.	Pasta al pomodoro e olive Crescenza Insalata di stagione Pane Frutta di stagione	Polenta Spezzatino con piselli Pane Frutta di stagione	Crema di carote Arrostato di tacchino Cavolfiori Lessati Pane Frutta di stagione	Pizza margherita Tonno Finocchi al vapore Pane Frutta di stagione	Ravioli B/S Legumi in umido Pomodori In Insalata Pane Frutta di stagione

SETTEMBRE 2018

MENU' PRIMAVERA-ESTATE: DA APRILE AD OTTOBRE

Sostituzioni: consentite in caso di allergie o intolleranze comprovate da certificato rilasciato dal medico specialista che attesti con quali test è stata identificata l'intolleranza o l'allergia (ASL di BRESCIA prot. 7140 del 30.09.1999).

Si Attesta che la Distribuzione di Tre Tipologie di Frutta nell'Arco della settimana avvengono a seconda della Stagione e Ragioni di Mercato. **Nella stagione primavera-estate:** Mele, Pere, banane, albicocche, pesche noci, prugne, uva.

Si Attesta l'utilizzo di Sale Iodato sia per il Centro Cottura che per il pane, e si attesta di utilizzare basso contenuto di sale in tutte le lavorazioni.

Il Centro Cottura garantisce inoltre varietà di pane a seconda delle esigenze (esempio pane senza strutto).

Si allega ai Menù l'elenco degli allergenici così come previsto dalla Legge.

REFEZIONE SCOLASTICA AUTUNNO/ INVERNO A.S. 2018

SCUOLA PRIMARIA "T. OLIVELLI" SALO'

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1^ SETT.	Pasta all'Isolana Crescenza Piselli Pane Frutta di stagione	Passato di Zucca e Patate Arrosto di tacchino Broccoli calabresi Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Tortino di Verdure Fagiolini Lessati Pane Frutta di stagione	Minestra di orzo Pollo ai ferri Carote Grattugiate Pane Frutta di stagione	Pasta in Bianco Fior di Merluzzo al Pomodoro Insalata di stagione Pane Frutta di stagione
2^ SETT.	Pizza Margherita Prosciutto cotto Carote Grattugiate Pane Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Uova Sode Broccoli calabresi Pane Frutta di stagione	Polenta Arrosto di Tacchino ½ Patate al forno ½ Insalata di Stagione Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Tonno Spinaci Vapore Pane Frutta di stagione	Pasta con ragù di Verdura Mozzarella Finocchi Pane Frutta di stagione
3^ SETT.	Risotto allo zafferano Grana Insalata di Stagione Pane Frutta di stagione	Ravioli in brodo Carne di manzo alla pizzaiola Fagiolini Lessati Pane Frutta di stagione	Minestra di verdure* Pollo al forno ½ Patate al forno ½ Insalata di Stagione Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Uova Sode Biete Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Bastoncini di pesce al forno Carote lesse Pane Frutta di stagione
4^ SETT.	Pasta in bianco Merluzzo al Prezzemolo Broccoli calabresi Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Asiago Carote Grattugiate Pane Frutta di stagione	Pasta alle Verdure Amburgher olio e prezzemolo Piselli Pane Frutta di stagione	Passato di verdura* Lonza al latte Cavolfiori al vapore Pane Frutta di stagione	Pizza Tonno Insalata di Stagione Pane Frutta di stagione

SETTEMBRE 2018

MENU' AUTUNNO-INVERNO: DA NOVERMBRE A MARZO

Sostituzioni: consentite in caso di allergie o intolleranze comprovate da certificato rilasciato dal medico specialista che attesti con quali test è stata identificata l'intolleranza o l'allergia (ASL di BRESCIA prot. 7140 del 30.09.1999).

Si Attesta che la Distribuzione di Tre Tipologie di Frutta nell'Arco della settimana avvengono a seconda della Stagione e Regioni di Mercato. **Nella stagione autunno inverno:** Mele, Pere, arance, banane, mandarini, miakawa, clementine.

Si Attesta l'utilizzo di Sale Iodato sia per il Centro Cottura che per il pane, e si attesta di utilizzare basso contenuto di sale in tutte le lavorazioni.

Il Centro Cottura garantisce inoltre varietà di pane a seconda delle esigenze (esempio pane senza strutto).

Si allega ai Menù l'elenco degli allergenici così come previsto dalla Legge.

REFEZIONE SCOLASTICA PRIMAVERA / ESTATE A.S. 2018

SCUOLA PRIMARIA "T. OLIVELLI" SALO'

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1^ SETT.	Pasta all'Isolana Crescenza Piselli Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Frittata Carote Grattugiate Pane frutta di stagione	Pasta al pesto Tortino di Verdure Fagiolini Forno Pane Frutta di stagione	Pasta al Pomodoro Pollo ai ferri Finocchi al forno Pane Frutta di stagione	Pasta in Bianco Fior di Merluzzo al Pomodoro Pomodori In Insalata Pane Frutta di stagione
2^ SETT.	Pizza margherita Prosciutto cotto Insalata di Stagione Pane Frutta di stagione	Minestra di orzo e prezzemolo* Arrostito di Tacchino ½ Patate al forno ½ Pomodori In Insalata Pane Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Uova Sode Broccoli calabresi Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Tonno Biete coste Pane Frutta di stagione	Pasta con ragù di Verdura Mozzarella Biete al vapore Pane Frutta di stagione
3^ SETT.	Risotto allo zafferano Grana Carote Grattugiate Pane Frutta di stagione	Polenta Pollo al forno Patate al forno Piselli Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Tonno Insalata di stagione Pane Frutta di stagione	Ravioli in brodo Carne di manzo alla pizzaiola Fagiolini lessati Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Bastoncini di pesce al forno Cavolfiori saporiti Pane Frutta di stagione
4^ SETT.	Pasta in bianco Arrostito di tacchino Carote Lessate Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Asiago Insalata di stagione Pane Frutta di stagione	Pasta al Ragù di Verdure Amburgher olio e Prezzemolo Piselli Pane Frutta di stagione	Pasta alle Melanzane Bastoncini Pesce Finocchi gratinati Pane Frutta di stagione	Insalata di Riso Insalata di stagione Pane Frutta di stagione

MENU' PRIMAVERA-ESTATE: DA APRILE AD OTTOBRE

Sostituzioni: consentite in caso di allergie o intolleranze comprovate da certificato rilasciato dal medico specialista che attesti con quali test è stata identificata l'intolleranza o l'allergia (ASL di BRESCIA prot. 7140 del 30.09.1999).

Si Attesta che la Distribuzione di Tre Tipologie di Frutta nell'Arco della settimana avvengono a seconda della Stagione e Regioni di Mercato. **Nella stagione primavera-estate:** Mele, Pere, banane, albicocche, pesche noci, prugne, uva.

Si Attesta l'utilizzo di Sale Iodato sia per il Centro Cottura che per il pane, e si attesta di utilizzare basso contenuto di sale in tutte le lavorazioni.

Il Centro Cottura garantisce inoltre varietà di pane a seconda delle esigenze (esempio pane senza strutto).

Si allega ai Menù l'elenco degli allergenici così come previsto dalla Legge.

REFEZIONE SCOLASTICA AUTUNNO/INVERNO A.S. 2018

SCUOLA SECONDARIA DI I° GRADO "D'ANNUNZIO" SALO'

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1^ SETT.	Pasta all'isolana Crescenza Piselli Pane Frutta di stagione	Pasta al Pomodoro Arrosto di tacchino Biete erbette Pane Frutta di stagione	Risotto alla Parmigiana Scaloppine Insalata di Stagione Pane Frutta di stagione	Gnocchi al pesto Bastoncini pesce Broccoli Calabresi Pane Frutta di stagione	
2^ SETT.	Risotto alla Milanese Petto di pollo ai ferri Fagiolini Vapore Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Formaggi misti Carote Grattugiate Pane Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Amburgher di Manzo al Forno Piselli Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Tonno Spinaci vapore Pane Frutta di stagione	
3^ SETT.	Risotto allo Zafferano Mozzarelle Insalata di Stagione Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Arrosto di tacchino Carote Vichy Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Bastoncini pesce Insalata di Stagione Pane Frutta di stagione	Ravioli al sugo Legumi in umido Cavolfiori Lessati Pane Frutta di stagione	
4^ SETT.	Pizza margherita Prosciutto Carote Grattugiate Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano grana broccoli Calabresi Pane Frutta di stagione	Ravioli al pomodoro Ceci brasati Insalata di Stagione 2/3 Patate al forno 1/3 Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Uova Sode Finocchi gratinati Pane Frutta di stagione	

MENU' AUTUNNO-INVERNO: DA NOVEMBRE A MARZO

SETTEMBRE 2018

Sostituzioni: consentite in caso di allergie o intolleranze comprovate da certificato rilasciato dal medico specialista che attesti con quali test è stata identificata l'intolleranza o l'allergia (ASL di BRESCIA prot. 7140 del 30.09.1999).

Si Attesta che la Distribuzione di Tre Tipologie di Frutta nell'Arco della settimana avvengono a seconda della Stagione e Ragioni di Mercato. **Nella stagione autunno inverno:** Mele, Pere, arance, banane, mandarini, miakawa, clementine.

Si Attesta l'utilizzo di Sale Iodato sia per il Centro Cottura che per il pane, e si attesta di utilizzare basso contenuto di sale in tutte le lavorazioni.

Il Centro Cottura garantisce inoltre varietà di pane a seconda delle esigenze (esempio pane senza strutto).

Si allega ai Menù l'elenco degli allergenici così come previsto dalla Legge.

REFEZIONE SCOLASTICA PRIMAVERA / ESTATE A.S. 2018

SCUOLA SECONDARIA DI I° GRADO "D'ANNUNZIO" SALO'

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1^ SETT.	Pasta all'isolana Crescenza Piselli Pane Frutta di Stagione	Pasta al Pomodoro Arrosto di tacchino Carote Grattugiate Pane Frutta di stagione	Risotto alla Parmigiana Scaloppine Insalata di Stagione Pane Frutta di stagione	Pasta e fagioli Bastoncini pesce Broccoli Calabresi Pane Frutta di stagione	
2^ SETT.	Risotto alla Milanese Petto di pollo ai ferri Pomodori in Insalata Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Formaggi misti Carote al vapore Pane Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Amburgher di Manzo al Forno Piselli Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Tonno Insalata di Stagione Pane Frutta di stagione	
3^ SETT.	Risotto allo Zafferano Mozzarelle Carote Grattugiate Pane Frutta di stagione	Minestra di legumi Arrosto di tacchino Finocchi al vapore Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Bastoncini pesce Biete coste Pane Frutta di stagione	Ravioli al sugo Bistecche ai ferri Pomodori in Insalata Pane Frutta di stagione	
4^ SETT.	Pizza margherita Prosciutto Insalata di Stagione Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano grana Pomodori in Insalata Pane Frutta di stagione	Ravioli al pomodoro Arrotolato di tacchino Verdura cruda 2/3 Patate al forno 1/3 Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Uova Sode Finocchi Gratinati Pane Frutta di stagione	

SETTEMBRE 2018

MENU' PRIMAVERA-ESTATE: DA APRILE AD OTTOBRE

Sostituzioni: consentite in caso di allergie o intolleranze comprovate da certificato rilasciato dal medico specialista che attesti con quali test è stata identificata l'intolleranza o l'allergia (ASL di BRESCIA prot. 7140 del 30.09.1999).

Si Attesta che la Distribuzione di Tre Tipologie di Frutta nell'Arco della settimana avvengono a seconda della Stagione e Ragioni di Mercato. **Nella stagione primavera-estate:** Mele, Pere, banane, albicocche, pesche noci, prugne, uva.

Si Attesta l'utilizzo di Sale Iodato sia per il Centro Cottura che per il pane, e si attesta di utilizzare basso contenuto di sale in tutte le lavorazioni.

Il Centro Cottura garantisce inoltre varietà di pane a seconda delle esigenze (esempio pane senza strutto).

Si allega ai Menù l'elenco degli allergenici così come previsto dalla Legge.