

**MENU' INVERNALE a.s. 2008/2009**  
**Scuole Infanzia – Primaria – Secondaria 1^ Marmiolo e Pozzolo**

<b>INDICAZIONI</b>		<b>I settimana</b>	<b>II settimana</b>	<b>III settimana</b>	<b>IV settimana</b>
<p>Ogni menù deve prevedere:            ✓ la somministrazione d'acqua e pane nelle quantità previste dalle tabelle grammature            ✓ la proposta di frutta e verdura variata nella tipologia e specifica per stagione</p> <p>Il menù settimanale dovrà prevedere:            ✓ alternanza di piatti e l'utilizzo di differenti alimenti/matrici:            pollo            maiale            pesce            piatto unico            salumi            manzo            uova            formaggio</p> <p><b>N.B.</b>  <b>Per gli alunni/e che effettuano 1 o 2 rientri settimanali si dovrà considerare ogni mese una diversa proposta di piatti comprensiva di almeno un menù a base di pesce.</b>  <b>Per quelli che effettuano 3 rientri settimanali almeno 2 proposte di pesce:</b>  <b>Utilizzo della colorazione menù</b>  <input type="checkbox"/> Scritte in rosso: piatti unici  <input type="checkbox"/> Scritte in blu: piatti a base di pesce.  <input type="checkbox"/> Scritte o riquadri in prugna : piatti etnici  <input type="checkbox"/> Scritte verdi sottolineate in corsivo. piatti a base di formaggio  <input type="checkbox"/> Scritte in arancio e sottolineato: piatti con salumi  <input type="checkbox"/> Sfondo rosa: piatti a base di maiale  <input type="checkbox"/> Sfondo verde: piatti a base di carne bovina  <input type="checkbox"/> Sfondo giallo: piatti a base di pollo  <input type="checkbox"/> Sfondo giallo oro: piatti a base d'uova</p>	Lun.	<input type="checkbox"/> Pasta con sugo di fagioli <input type="checkbox"/> Petto di pollo agli agrumi <input type="checkbox"/> Spinaci <input type="checkbox"/> Carote al tegame <input type="checkbox"/> Frutta <p align="center">pag.4</p>	<input type="checkbox"/> Risotto alla parmigiana <input type="checkbox"/> Fesa di maiale all'arancia <input type="checkbox"/> Finocchi crudi <input type="checkbox"/> Insalata <input type="checkbox"/> Frutta <p align="center">pag. 25</p>	<input type="checkbox"/> Risotto con piselli <input type="checkbox"/> Frittata al forno <input type="checkbox"/> Cavolo cappuccio in insalata <input type="checkbox"/> Fagiolini <input type="checkbox"/> Frutta <p align="center">pag. 12</p>	<input type="checkbox"/> Gnocchi alla romana <input type="checkbox"/> Petto di pollo al la salvia <input type="checkbox"/> Carote crude <input type="checkbox"/> Frutta <p align="center">pag. 19</p>
	Mar.	<input type="checkbox"/> Pasta ai <u>quattro formaggi</u> <input type="checkbox"/> Crocchette di pesce <input type="checkbox"/> Carote crude grattugiate <input type="checkbox"/> Macedonia di frutta fresca <p align="center">pag. 5</p>	<input type="checkbox"/> Pizza Margherita (mozzarella e pomodoro) <input type="checkbox"/> <u>Prosciutto cotto</u> <input type="checkbox"/> Verdure in pinzimonio <input type="checkbox"/> Frutta <p align="center">pag. 16</p>	<input type="checkbox"/> Gnocchi di patate al pomodoro e basilico <input type="checkbox"/> Maiale al forno al latte <input type="checkbox"/> Fagiolini ed insalata <input type="checkbox"/> Frutta <p align="center">pag. 1</p>	<input type="checkbox"/> Lasagne alla bolognese <input type="checkbox"/> Broccoletti verdi al vapore <input type="checkbox"/> Lattuga in insalata <input type="checkbox"/> Budino alla vaniglia oppure <input type="checkbox"/> Yogurt alla frutta <p align="center">pag. 27</p>
	Mer.	<input type="checkbox"/> Pasta al ragù di carne bovina <input type="checkbox"/> Tortino di zucchine al forno <input type="checkbox"/> Insalata mista <input type="checkbox"/> Frutta <p align="center">pag. 34</p>	<input type="checkbox"/> Pasta al pomodoro e origano <input type="checkbox"/> Filetti di sogliola impanata <input type="checkbox"/> Patate al prezzemolo e carote mignon al vapore <input type="checkbox"/> Frutta <p align="center">pag. 10</p>	<input type="checkbox"/> Minestrone <input type="checkbox"/> Coscette di pollo al forno <input type="checkbox"/> Patate gratinate al forno <input type="checkbox"/> Insalata di radicchio rosso <input type="checkbox"/> Frutta <p align="center">pag. 13</p>	<input type="checkbox"/> Pasta con la zucca <input type="checkbox"/> Arrosto di maiale alle erbe <input type="checkbox"/> Finocchi gratinati al forno <input type="checkbox"/> Frutta <p align="center">pag. 33</p>
	Gio.	<input type="checkbox"/> Risotto alla pilota <input type="checkbox"/> Finocchi gratinati e zucca al forno <input type="checkbox"/> Torta sbrisolona <input type="checkbox"/> Frutta <p align="center">pag. 44</p>	<input type="checkbox"/> Gnocchetti sardi al pomodoro e <u>ricotta</u> <input type="checkbox"/> Cotoletta di petto di pollo <input type="checkbox"/> Insalata tipo "Nizzarda" <input type="checkbox"/> Frutta <p align="center">pag. 8</p>	<input type="checkbox"/> Pasta con sugo di pesce <input type="checkbox"/> Erbazzone di verdura al forno <input type="checkbox"/> Insalata di radicchio rosso <input type="checkbox"/> Frutta <p align="center">pag.39</p>	<input type="checkbox"/> Pasta alla carbonara <input type="checkbox"/> <u>Asiago</u> <input type="checkbox"/> Insalata mista con mais dolce <input type="checkbox"/> Macedonia di frutta fresca <p align="center">pag. 9</p>
	Ven.	<input type="checkbox"/> Minestra d'orzo <input type="checkbox"/> <u>Prosciutto crudo</u> <input type="checkbox"/> Sformatino di spinaci <input type="checkbox"/> Insalata <input type="checkbox"/> Frutta <p align="center">pag. 2</p>	<input type="checkbox"/> Pastina in brodo di carne <input type="checkbox"/> Manzo lessato al limone <input type="checkbox"/> Salsa verde o rosa <input type="checkbox"/> Patate al prezzemolo <input type="checkbox"/> Valeriana in insalata <input type="checkbox"/> Torta allo yogurt <p align="center">pag,24</p>	<input type="checkbox"/> Pasta con ragù di carne equina <input type="checkbox"/> Cavolfiore gratinato al forno <input type="checkbox"/> Carote crude <input type="checkbox"/> Torta al cioccolato e zucchero a velo <p align="center">pag. 22</p>	<input type="checkbox"/> Minestrina in brodo vegetale <input type="checkbox"/> Filetti di platessa a cotoletta <input type="checkbox"/> Insalata di verdure cotte al vapore (carote , patate e cavolfiore) <input type="checkbox"/> Frutta <p align="center">pag. 21</p>

**MENU' INVERNALE a.s. 2008/2009**  
**Scuole Infanzia – Primaria – Secondaria 1^ Marmirolo e Pozzolo**

<b>INDICAZIONI</b>		<b>V settimana</b>	<b>VI settimana</b>	<b>VII settimana</b>	<b>VIII settimana</b>
<p>Ogni menù deve prevedere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ la somministrazione d'acqua e pane nelle quantità previste dalle tabelle grammature</li> <li>✓ la proposta di frutta e verdura variata nella tipologia e specifica per stagione</li> </ul> <p>Il menù settimanale dovrà prevedere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ alternanza di piatti e l'utilizzo di differenti alimenti/matrici:</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>pollo</li> <li>maiale</li> <li>pesce</li> <li>piatto unico</li> <li>salumi</li> <li>manzo</li> <li>uova</li> <li>formaggio</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>N.B.</b></p> <p><b>Per gli alunni/e che effettuano 1 o 2 rientri settimanali si dovrà considerare ogni mese una diversa proposta di piatti comprensiva di almeno un menù a base di pesce.</b></p> <p><b>Per quelli che effettuano 3 rientri settimanali almeno 2 proposte di pesce:</b></p> <p><b>Utilizzo della colorazione menù</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>□ Scritte in rosso: piatti unici</li> <li>□ Scritte in blu: piatti a base di pesce.</li> <li>□ Scritte o riquadri in prugna : piatti etnici</li> <li>□ Scritte verdi sottolineate in corsivo. piatti a base di formaggio</li> <li>□ Scritte in arancio e sottolineato: piatti con salumi</li> <li>□ Sfondo rosa: piatti a base di maiale</li> <li>□ Sfondo verde: piatti a base di carne bovina</li> <li>□ Sfondo giallo: piatti a base di pollo</li> <li>□ Sfondo giallo oro: piatti a base d'uova</li> </ul>	Lun.	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ <b>Pasta al tonno (con pomodoro o senza pomodoro)</b></li> <li>□ <b>Caciotta dolce</b></li> <li>□ <b>Insalata mista con mais dolce</b></li> <li>□ <b>Torta di mele</b></li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>pag. 17</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ <b>Pasta al sugo di asparagi</b></li> <li>□ <b>Hamburger di carne bovina</b></li> <li>□ <b>Patate arrosto</b></li> <li>□ <b>Carote crude</b></li> <li>□ <b>Frutta</b></li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>pag. 36</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ <b>Pasta con broccoletti</b></li> <li>□ <b>Lonza di maiale aromatica al cartoccio</b></li> <li>□ <b>Indivia e valeriana</b></li> <li>□ <b>Insalata di arance rosse</b></li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>pag. 28</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ <b>Pasta al pomodoro e basilico</b></li> <li>□ <b>Coscette di pollo al forno</b></li> <li>□ <b>Insalata di patate lesse, scarola e olive nere</b></li> <li>□ <b>Frutta</b></li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>pag. 48</b></p>
	Mar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ <b>Pasta all'amatriciana</b></li> <li>□ <b>Scaloppina di vitellone al vino bianco sfumato</b></li> <li>□ <b>Cuori di carciofo scottati olio e limone</b></li> <li>□ <b>Carote crude</b></li> <li>□ <b>Frutta</b></li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>pag.38</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ <b>Risotto alla pilota</b></li> <li>□ <b>Finocchi gratinati e zucca al forno</b></li> <li>□ <b>Torta sbrisolona</b></li> <li>□ <b>Frutta</b></li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>pag. 44</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ <b>Gnocchetti sardi al pomodoro e ricotta</b></li> <li>□ <b>Cotoletta di petto di pollo</b></li> <li>□ <b>Insalata tipo "Nizzarda"</b></li> <li>□ <b>Frutta</b></li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>pag. 8</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ <b>Pasta con sugo di pesce</b></li> <li>□ <b>Erbazzone di verdura al forno</b></li> <li>□ <b>Insalata di radicchio rosso</b></li> <li>□ <b>Frutta</b></li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>pag.39</b></p>
	Mer.	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ <b>Pasta in brodo di verdure</b></li> <li>□ <b>Lonza di suino con salsa di mele</b></li> <li>□ <b>Purè di patate</b></li> <li>□ <b>Frutta</b></li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>pag. 18</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ <b>Minestrone</b></li> <li>□ <b>Coscette di pollo al forno</b></li> <li>□ <b>Patate gratinate al forno</b></li> <li>□ <b>Insalata di radicchio rosso</b></li> <li>□ <b>Frutta</b></li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>pag. 13</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ <b>Riso profumato con verdure</b></li> <li>□ <b>Filetti di merluzzo agli aromi</b></li> <li>□ <b>Radicchio trevigiano al forno</b></li> <li>□ <b>Finocchi crudi all'arancia</b></li> <li>□ <b>Frutta</b></li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>pag. 20</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ <b>Pasta con ragù di carne equina</b></li> <li>□ <b>Cavolfiore gratinato al forno</b></li> <li>□ <b>Carote crude</b></li> <li>□ <b>Torta al cioccolato e zucchero a velo</b></li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>pag. 22</b></p>
	Gio.	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ <b>Pasta ai quattro formaggi</b></li> <li>□ <b>Crocchette di pesce</b></li> <li>□ <b>Carote crude grattugiate</b></li> <li>□ <b>Macedonia di frutta fresca</b></li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>pag. 5</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ <b>Pasta all'ortolana</b></li> <li>□ <b>Frittata con ripieno di erbe e prosciutto cotto</b></li> <li>□ <b>Carote crude</b></li> <li>□ <b>Frutta</b></li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>pag. 31</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ <b>Pizza Quaresimale (mozzarella e pomodoro )</b></li> <li>□ <b>Tonno capperi ed olive</b></li> <li>□ <b>Verdure in pinzimonio</b></li> <li>□ <b>Frutta</b></li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>pag. 49</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ <b>Risotto alla parmigiana</b></li> <li>□ <b>Fesa di maiale all'arancia</b></li> <li>□ <b>Finocchi crudi</b></li> <li>□ <b>Insalata</b></li> <li>□ <b>Frutta</b></li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>pag. 25</b></p>
	Ven.	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ <b>Pasta con sugo di fagioli</b></li> <li>□ <b>Petto di pollo agli agrumi</b></li> <li>□ <b>Spinaci</b></li> <li>□ <b>Carote al tegame</b></li> <li>□ <b>Frutta</b></li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>pag.4</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ <b>Pasta al pomodoro e origano</b></li> <li>□ <b>Filetti di sogliola impanata</b></li> <li>□ <b>Patate al prezzemolo e carote mignon al vapore</b></li> <li>□ <b>Frutta</b></li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>pag. 10</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ <b>Polenta con spezzatino di manzo</b></li> <li>□ <b>Piselli al tegame</b></li> <li>□ <b>Finocchi crudi</b></li> <li>□ <b>Frutta</b></li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>pag. 14</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ <b>Minestra di verdure con pastina</b></li> <li>□ <b>Gateau di patate al forno</b></li> <li>□ <b>Carote crude</b></li> <li>□ <b>Frutta</b></li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>pag. 29</b></p>