



COMUNE DI FANO

MENÙ INVERNALE SCUOLE PRIMARIE A.S. 2018-2019



	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
Lunedì	Riso al pomodoro 1,7,9 Frittata 3,7 Spinaci all'olio Pane 1 Frutta fresca	Quadrucchi in brodo vegetale 1,3,7,9 Scaglie di grana 3,7 Bieta all'olio Pane 1 Frutta fresca	Pasta di farro alla pizzaiola 1,7,9 Uova strapazzate 3,7 Spinaci all'olio Pane 1 Frutta fresca	Pasta int. al pomodoro 1,7,9 Formaggio 7 Bieta all'olio Pane 1 Frutta fresca
Martedì	Pasta con verdura e curcuma 1,7,9 Spezzatino di vitellone 9 Carote cotte Pane 1 Frutta fresca	Tagliatelle al ragù 1,3,7,9 Cavolfiore e patate al forno Pane 1 Dolce della cuoca/o 1,3,7	Lasagne al ragù 1,3,7,9 Verza e patate lesse Pane 1 Dolce della cuoca/o 1,3,7	Riso e zucca 1,7,9 Pesce al forno 1,4 Finocchi in insalata Pane 1 Frutta fresca
Mercoledì	Passato mix legumi con pasta int.1,7,9 Formaggio 7 Finocchi sabbiosi al forno 1 Pane 1 Frutta fresca	Riso al sugo di pesce 1,4 Pesce al forno 1,4 Insalata con mela o pera Pane 1 Frutta fresca	Passato di legumi con pasta**1,7,9 Formaggio 7 Carote cotte Pane 1 Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano 1,7 Pepite di miglio e legumi 1,7,9 Insalata mista Pane 1 Frutta fresca
Giovedì	Polenta al ragù 1,7,9 Zucca e patate al forno Pane integrale 1 Dolce della cuoca/o 1,3,7	Minestra di cereali 1,7,9 Bocconcini di tacchino gratinati 1 Finocchi in insalata Pane 1 Frutta fresca	Riso olio e parmigiano 1,7 Cosce di pollo al forno Purè di verdura di stagione 3,7 Pane 1 Frutta fresca	Pasta al pesto di verdura di stagione 1,7,9 Pizzaiola 9 Carote julienne/cotte Pane integrale 1 Frutta fresca
Venerdì	Pasta all'olio e parmigiano 1,7 Polpette di pesce 1,3,4,7 Verdura di stagione Pane 1 Frutta fresca	Pasta con sugo di legumi 1,7,9 Tortino della cuoca/o 1,3,7 Carote julienne/cotte Pane 1 Frutta fresca	Pasta al pomodoro 1,7,9 Pesce fresco gratinato 1,4 Insalata di finocchi e arance Pane 1 Frutta fresca	Pinzimonio Passatelli in brodo vegetale 1,3,7 Patate sabbiose 1 Pane 1 Dolce della cuoca/o 1,3,7

NOTE:

Prodotti di origine biologica presenti nel menù: olio extravergine di oliva, pasta,riso, orzo, farro, miglio, passata di pomodoro, legumi, frutta fresca, verdura fresca, farina, latte fresco, confettura, surgelati (bieta, minestrone, piselli, spinaci) uova pastorizzate ** a rotazione (fagioli, ceci, lenticchie)

Prodotti IGP: carne

Indice allergeni: 1) cereali contenenti glutine - 2) crostacei - 3) uova - 4) pesce - 5) arachidi - 6) soia - 7) latte e derivati - 8) frutta a guscio - 9) sedano - 10) senape - 11) semi di sesamo - 12) solfiti - 13) lupini - 14) molluschi

Il menù potrebbe essere modificato in caso di eventi non programmabili o per forze di causa maggiore.