

SCUOLA DELL' INFANZIA DI BRUSIMPIANO
MENU INVERNALE

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRIMA SETTIMANA	Pasta integrale al sugo Bresaola Verdure di stagione cotte o in insalata frutta	Risotto alla milanese Sogliola alla pizzaiola Verdure di stagione cotte o in insalata frutta	Minestrone di verdure Polpette di carne o carne alla pizzaiola Verdure di stagione cotte o in insalata frutta	Pasta al sugo Formaggio Purè frutta	Crema di legumi uova Verdure di stagione cotte o in insalata frutta
SECONDA SETTIMANA	Pasta alla valtellinese Tranci di pesce al forno Verdure di stagione cotte o in insalata Frutta	Risotto alla parmigiana Arrosto o involtini di tacchino Verdure di stagione cotte o in insalata Frutta	Pizza al prosciutto farcita Misto di verdure crude Frutta	Pasta pomodoro e ricotta Frittata Verdure di stagione cotte o in insalata Frutta	Minestrone di verdure con riso Formaggio Verdure di stagione cotte o in insalata Frutta
TERZA SETTIMANA	Pasta al pesto Frittata Verdure di stagione cotte o in insalata frutta	Minestra di legumi Bresaola Verdure di stagione cotte o in insalata frutta	Lasagne alla bolognese Formaggio Verdure di stagione cotte o in insalata frutta	Risotto giallo Scaloppine di lonza al forno Patate in umido frutta	Pasta al sugo Tranci di pesce al forno Verdure di stagione cotte o in insalata frutta
QUARTA SETTIMANA	Minestra di legumi Formaggio Verdure di stagione cotte o in insalata frutta	Pasta al sugo Petto di pollo al forno Verdure di stagione cotte o in insalata frutta	Risotto verde Prosciutto cotto Patate al forno frutta	Polenta con carne di manzo e piselli Verdure di stagione cotte o in insalata frutta	Pasta in bianco Platessa al forno Verdure di stagione cotte o in insalata frutta

validato e validato in data

15/03/2018

IL RESPONSABILE
UNITA' OPERATIVA NUTRIZIONE
Dr.ssa M.A. Bianchi

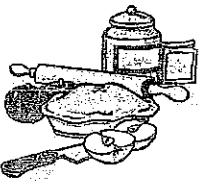
SCUOLA DELL'INFANZIA DI BRUSIMPIANO
MENU PRIMAVERILE

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRIMA SETTIMANA	Gnocchetti sardi con pomodoro e ricotta Bresaola Verdure di stagione cotte o in insalata frutta	Risotto alla milanese Sogliola alla mugnaia Patate prezzemolate frutta	Minestra primavera Polpette di carne o carne alla pizzaiola Verdure di stagione cotte o in insalata frutta	Pasta in bianco Uova Verdure di stagione cotte o in insalata frutta	Pasta al sugo formaggio Verdure di stagione cotte o in insalata frutta
SECONDA SETTIMANA	Farfalle alle verdure Tranci di pesce al giorno Verdure di stagione cotte o in insalata frutta	Risotto alla parmigiana Arrostito o involtini di tacchino Verdure di stagione cotte o in insalata frutta	Pizza al prosciutto farcita Misto di verdure crude frutta	Pasta integrale all'isolana Formaggio Verdure di stagione cotte o in insalata frutta	Minestrone di verdure con pasta Scaloppine di pollo al limone Verdure di stagione cotte o in insalata frutta
TERZA SETTIMANA	Pasta al pesto Frittata Verdure di stagione cotte o in insalata frutta	Minestra primavera Bresaola Patate in insalata frutta	Pasta al ragù di carne Mozzarella Verdure di stagione cotte o in insalata frutta	Risotto giallo Fettina di lonza panata Verdure di stagione cotte o in insalata frutta	Pasta al pomodoro fresco Tranci di pesce al forno Verdure di stagione cotte o in insalata frutta
QUARTA SETTIMANA	Risotto al pomodoro Petto di pollo al forno Verdure di stagione cotte o in insalata frutta	Pasta al sugo Formaggio Verdure di stagione cotte o in insalata frutta	Pasta fredda con pomodoro e mozzarella Prosciutto cotto Verdure di stagione cotte o in insalata frutta	Pasta in bianco Uova Verdure di stagione cotte o in insalata frutta	Risotto al pomodoro Platessa al forno Verdure di stagione cotte o in insalata frutta

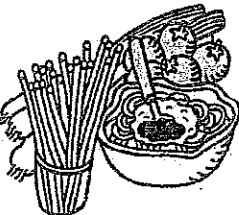
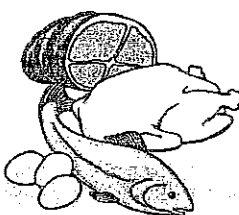
Validato e validato in data 15/03/2015

IL RESPONSABILE
UNITÀ OPERATIVA DI IGIENE
Dr.ssa M.A. B...

MENSA SCOLASTICA
SCUOLA BROSIMPIANO (VA)

Alimenti	Asilo nido	Scuola materna	Scuola elementare	Scuola media
Pane e polenta	g	g	g	g
				
Pane senza condimenti aggiunti	30	40	50	50
Crostini di pane	20	30	30	30
Polenta (farina)	20/25	30/40	50	65
Pizza	80	120	140/160	160/200
Frutta				
				
Banane, cachi, uva	50	80	100	150
Arance, mele, kiwi, ecc.	80/100	100	150	200
Merende				
				
Latte e biscotti				
Latte intero	120	150	150	220
Biscotti secchi	1	2	3	4
Yogurt e pane				
Yogurt	125	125	125	125
Pane	20	25	30	50
Budino e biscotti				
Budino	-	125	125	125
Biscotti secchi		2	3	4
Frutta/succo e pane				
Frutta	80	100	100	200
Succo o spremuta	80	100	100	200
Pane senza condimento	20	25	30	30
Succo, pane, marmellata				
Succo o spremuta	80	100	100	200
Pane senza condimento	20	25	30	30
Marmellata	10	10	20	30

MENSA SCOLASTICA
Scuola Brusapiano (VA)

Alimenti	Asilo nido	Scuola materna	Scuola elementare	Scuola media
Primi piatti	g	g	g	g
				
Gnocchi	90	140	220	240
Pasta o riso per asciutti	30/40	60/70	70/90	80/100
Pasta o riso per brodi	15	25	30	40
Ravioli per asciutti		60	80	120
Condimenti per primi piatti				
Sugo di pomodoro	15	20	30	30
Parmigiano	5	5	5	10
Olio d'oliva	2	2	3	5
Secondi piatti a crudo				
				
Carni: vitello, tacchino, pollo, maiale, vitellone	60/80	80/100	100/120	120/140
Pesci: merluzzo, trota, palombo, sogliola	80/90	100/120	120	140
Formaggi a pasta dura (grana, emmental, ecc.)	15	20/30	30/40	50
Formaggi a pasta molle (mozzarella, caciotta, ecc)	20/30	40	50	60
Uova	$\frac{3}{4}$	1	1 e $\frac{1}{2}$	2
Prosciutto cotto, crudo, bresaola	20	30/40	40/50	60/70
Contorni				
				
Fagioli freschi o surgelati	30/40	40/50	50/70	80/90
Fagioli secchi	15/20	20/30	30/40	40/50
Piselli freschi o surgelati	30/50	70	80	90
Patate	80/100	100/150	150	200
Purea di patate	90/100	100	120	150
Verdura cruda	30/40	50/80	70/80	90
Verdura cotta	60/80	80/100	100/130	150
Olio per condire i contorni	4	5	5	8