

MENU SCUOLE  
 PRIMARIE DEL COMUNE DI MIRANO  
 DAL 28/11/2016 AL 23/12/2016

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
1° settimana	Riso all'olio Frittatina al formaggio Spinaci al vapore * Pane-Frutta	Pasta al pomodoro Scaloppina di tacchino agli aromi Finocchi alla julienne Pane- Budino	Ravioli di magro al burro e salvia * Hamburger di manzo al forno Insalata mista Pane-Frutta Biologica	Lasagne alla bolognese * Mozzarella Bio Carote alla julienne Pane-Frutta	Passato di verdure con orzo Halibut al gratin * Pure' di patate Pane-Frutta
2° settimana	Crema di zucca con pastina Sovracoscia di pollo al forno Patate al vapore Pane-Frutta	Pasta all'olio e parmigiano Uova strapazzate Carote alla julienne Pane-Frutta	Pasta al pomodoro Lonza di maiale al latte Bietina al vapore * Pane-Frutta	FESTA	FESTA
3° settimana	Pizza Margherita Prosciutto cotto Finocchi alla julienne Pane-Frutta	Riso alle verdure (pomodoro e dadolata di zucchine, carote e melanzane) Merluzzo croccante * Piselli al tegame * Pane- Frutta Biologica	Crema di lenticchie con pastina Grana DOP Patate al forno Pane-Budino	Gnocchi al pomodoro * Scaloppine di pollo al limone Insalata e mais Pane-Frutta	Pasta all'olio Spezzatino di manzo in umido Polenta Pane-Frutta
4° settimana	Pasta all'olio e parmigiano Fettina di manzo al pomodoro e origano Insalata mista Pane-Frutta Biologica	Crema di ceci con pastina Asiago DOP Patate al forno Pane-Frutta	Pasta al pomodoro e melanzane Polpette di pesce al forno * Insalata verde Pane-Frutta	Pasta all'amatriciana Frittatina al formaggio Tris di verdure al vapore * Pane-Dolce Biologico	Riso arcobaleno (pomodoro, piselli e dadolata di carote e zucchine) Sovracoscia di pollo al forno Carotine baby al vapore * Pane-Frutta

PRODOTTI BIOLOGICI/DOP/IGP/KM 0 OFFERTI DAL COMUNE E DALLA DITTA SERIMI:

 FRUTTA DI STAGIONE 1 VOLTA LA SETTIMANA, DOLCI

 PARMIGIANO REGGIANO, ASIAGO, GRANA PADANO, MONTASIO

Menù supervisionato da Barbara Canova dietista

SONO PREVISTE LE SEGUENTI VARIAZIONI DI MENU' SU RICHIESTA SPECIFICA ( allergie , intolleranze , motivi culturali):

**Menù ad esclusione di LATTE E DERIVATI:** dei piatti contenenti latte e/o derivati sono sostituiti da primi all'olio o alternativi ( es. pasta alla crema di carciofi e prosciutto cotto senza latte e derivati), i secondi ( es. formaggi, pizza, omelette sono

**Menù ad esclusione di UOVA:** l'omelette con hamburger o petto di pollo, il pasticcio (pasta all'uovo) con pasta di semola al ragù o al pomodoro

**Menù ad esclusione di POMODORO:** i primi al pomodoro sono sostituiti da primi all'olio o "bianchi" ( con ragù, tonno senza l'aggiunta di pomodoro), i secondi contenenti pomodoro (polpette al pomodoro, tacchino alla pizzaiola, filetto di pesce alla livorne

**Menù ad esclusione di CARNE DI MAIALE:** è sostituito con tacchino.

**Menù "IN BIANCO" per indisposti:** pasta o riso all'olio, petto di pollo alla piastra, verdura al vapore .

**PRODOTTI SURGELATI:** Ravioli, Gnocchi, halibut, merluzzo, pasta per lasagne, spinaci, broccoli, carote a rondelle, carotine baby, bietina, piselli. ( i prodotti sono contrassegnati da asterisco)