

ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "GIOVANNI GABRIELI" AOO ICSGG  
Prot. 0002263 del 19/03/2018  
09-01 (Entrata)

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<b>1° settimana</b> 19-mar	Passato di verdure con pastina Scaloppina di tacchino agli aromi Purè di patate Pane-Frutta	Lasagne alla bolognese * Mozzarella Biologica Carote julienne Pane-Frutta	Crema di carote con orzo Merluzzo agli agrumi * Insalata mista Pane-Frutta Biologica	Pasta alla crema di piselli Hamburger di manzo al forno Insalata mista Pane-Frutta	Riso alla parmigiana Frittatina al formaggio Spinaci al vapore* Pane-Frutta
<b>2° settimana</b> 26-mar	Ravioli di ricotta e spinaci burro e salvia * Polpette di ceci Finocchi julienne Pane-Frutta	Pasta al pomodoro Sovracoscia di pollo al forno Insalata e mais Pane-Frutta	Pasta e fagioli Stracchino Patate al forno Pane-Dolce Biologico	<b>FESTIVITA' PASQUALI</b>	<b>FESTIVITA' PASQUALI</b>
<b>3° settimana</b> 02-apr	<b>FESTIVITA' PASQUALI</b>	<b>FESTIVITA' PASQUALI</b>	Gnocchi* al pomodoro Scaloppina di pollo al limone Finocchi julienne Pane-Frutta	Crema di fagioli cannellini con pastina Mozzarella Patate al forno Pane-Frutta	Riso alle verdure (pomodoro,dadolata di zucchini,melanzane) Halibut al gratin* Insalata mista Pane-Frutta Biologica
<b>4° settimana</b> 09-apr	Pasta all'olio e Parmigiano Hamburger di halibut al forno * Insalata mista Pane-Frutta Biologica	Crema di ceci con crostini Asiago DOP Patate al forno Pane-Budino	Pasta ricotta e pomodoro Frittatina al formaggio Zucchine trifolate Pane-Frutta	Passato di verdura con crostini Polpette di pollo e tacchino Carote e mais Pane-Frutta	Pasta pomodoro e melanzane Sovracoscia di pollo Tris di verdure* al vapore Pane-Frutta
<b>5° settimana</b> 16-apr	Riso e zucchine Uova strapazzate Fagiolini* al vapore Pane-Frutta	Crema di carote con pastina Bastoncini di merluzzo* Bietina* al vapore Pane-Frutta Biologica	Pasta all'olio e Parmigiano Fesa di tacchino alle mele Carote alla julienne Pane-Frutta	Pizza Margherita Prosciutto cotto Insalata verde Pane-Frutta	Passato di verdura con farro Latteria Patate al forno Pane-Dolce Biologico

**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



km 0 :kiwi,mele,pere,carote,cavolo,capuccio,ceetrioli

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

**Menù ad esclusione di LATTE E DERIVATI:** i 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),

**Menù ad esclusione di UOVA:** l'omelette è sostituita da hamburger o petto di pollo, le lasagne (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", i secondi sono sostituiti dagli stessi piatti senza pomodoro

**Menù ad esclusione di CARNE DI MAIALE:** la carne di maiale è sostituito con scaloppina di tacchino o pollo alla piastra

**Menù "IN BIANCO" per indisposti:** pasta o riso all'olio, petto di pollo o tacchino alla piastra, carote o patate lesse.

**Menù ad esclusione di GLUTINE:** i primi sono sostituiti con pasta no glutine o riso , omelette con frittata di solo uovo ; pane no glutine.

**Menù LACTO -OVO VEGETARIANO :** la carne e il pesce saranno sostituiti da legumi (due volte alla settimana), formaggio (due volte alla settimana) e uova (1 volta la settimana)

**I PRODOTTI CONTRASSEGNA TI CON L'ASTERISCO SONO SURGELATI**