

MENU' ORDINARIO

ALLEGATO 5

Menu' invernale anno scolastico 1999/2000

1° settimana

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Tortellini di magro burro e salvia	Risotto allo zafferano	Penne al pomodoro	Minestra d'orzo	Coniuglie al pesto
Prosciutto crudo	Frittata con zucchine	Bollito con salsa verde	Lonza al latte	Platessa impanata
Finocchi gratinati	Coste al vapore	Insalata mista	Purea di patate	Insalata verde
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Budino
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

2° settimana

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Minestrone con pasta	Gnocchetti sardi al pomodoro	Risotto alla parmigiana	Penne aglio e olio	Maccheroni al ragu di verdure
Scaloppine al pomodoro	Fesa di tacchino agli aromi	Cuore di nasello al pomodoro e olive	Cosce di pollo al forno	Bocconcini di mozzarella
Patate e fagiolini in insalata	Finocchi gratinati	Insalata verde	Carote cotte	Insalata mista
Frutta di stagione	Budino	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

3° settimana

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Gnocchi al pomodoro	Passato di verdura con crostini	Maccheroni agli aromi	Risotto con zucca	Mezze penne al pesto
Prosciutto cotto	Petto di pollo impanato	Brasato	Platessa impanata	Omelette al formaggio
Carote al burro	Insalata mista	Purea di patate	Insalata verde	Erbette brasate
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Budino	Frutta di stagione
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

4° settimana

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Maccheroni alla marinara	Gnocchetti sardi al pomodoro	Raviolini in brodo	Pasta e fagioli	Risotto allo zafferano
Italice o caciotta	Spezzatino con piselli e patate	Cosce di pollo al forno	Fesa di tacchino al latte	Bastoncini di pesce al forno
Finocchi gratinati		Insalata verde	Bietole olio e limone	Patate in insalata
Budino	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

* per le scuole materne prosciutto cotto



Menu' estivo anno scolastico 1999/2000

1° settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Penne alle zucchine	Insalata di pasta	Risotto allo zafferano	Passato di verdura con crostini	Ravioli di carne al pomodoro
	Bocconcini mozzarella e prosciutto cotto	Fesa di tacchino con aroni	Platessa impanata	Cosce di pollo al forno	Omelette al formaggio
	Insalata di pomodori	Carote cotte	Insalata mista	Patate in insalata	Insalata verde
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Budino
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

2° settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Gnocchi al pomodoro	Risotto alla parmigiana	Minestra verde estiva	Gnocchetti sardi pomodoro e ricotta	Penne al pesto
	Prosciutto crudo*	Piccatina al limone	Arrostato di vitello	Petto di pollo in gremolata	Filetto di merluzzo impanato
	Insalata verde	Insalata di pomodori	Zucchine trifolate	Carote grattugiate	Insalata mista
	Frutta di stagione	Budino	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

3° settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Risotto alle zucchine	Maccheroni al pomodoro	Minestrone alla Genovese	Pasta e lenticchie	Insalata di riso
	Scaloppine di vitello al limone	Cuore di nasello al pomodoro e olive	Cotoletta di tacchino	Frittata con zucchine	Parmigiano reggiano
	Insalata mista	Patate in insalata	Coste brasate	Insalata verde	Insalata di pomodori
	Budino	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

4° settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Penne al pesto	Passato di verdura con pasta	Risotto alla parmigiana	Pasta alla marinara	Maccheroni al pomodoro
	Prosciutto cotto	Scaloppine al pomodoro	Cosce di pollo al limone	Bocconcini di mozzarella	Platessa impanata
	Insalata di pomodori	Insalata verde	Insalata mista	Patate al forno	Carote grattugiate
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Budino	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

* per le scuole materne prosciutto cotto

TAGLI DELLE CARNI INDICATI PER LE PREPARAZIONI

CARNI	TAGLI	ORIGINE
BRASATO	SOTTOFESA	BOVINO ADULTO
COTOLETTE	NOCE PETTO FESA	VITELLO POLLO TACCHINO
SCALOPPE	FESA FESA	VITELLO TACCHINO
ARROSTI	NOCE MAGATELLO FESA FESA LONZA	VITELLO VITELLO VITELLO TACCHINO MAIALE
CARNE TRITA	SPINACINO PESCE	BOVINO ADULTO BOVINO ADULTO



CALENDARIO DEGLI ORTAGGI FRESCHI

- Gennaio bietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cicoria, coste, finocchi, indivia riccia, indivia scarola, patate, porri, lattuga, radicchio, sedano, spinaci, verze, zucca.
- Febbraio bietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cicoria, erbe, finocchi, indivia, lattuga, patate, porri, sedano, verze, spinaci.
- Marzo carciofi, carote, cicorietta, coste, erbe, finocchi, lattughino, pasqualina, patate, radicchio, soncino, spinaci, verze, zucchine.
- Aprile asparagi, carote, cicoria, broccoli, carciofi, fagiolini, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, pasqualina, piselli, scarola, soncino spinaci, verze, zucchine.
- Maggio bietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, porri, spinaci, verze, zucchine.
- Giugno bietole, carote, catalogna, cavolfiori, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, fiori di zucca, funghi, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, verze, zucchine.
- Settembre carote, cavoli, cetrioli, cicoria, coste, erbe, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, spinaci, zucca, zucchine
- Ottobre carote, catalogna, cavolfiori, fagioli, funghi, melanzane, patate, radicchio, spinaci, zucca, zucchine.
- Novembre carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, cicoria, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalata belga, lenticchie, radicchio, soncino, spinaci, zucca.
- Dicembre carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, cicoria, cipolle, coste, erbe, finocchi, funghi, indivia, lattuga, scarola, spinaci, trevisana, zucca.

I prodotti ortofrutticoli da utilizzarsi per le preparazioni di base (ad es. cipolle, sedano, prezzemolo, aromi) si intendono disponibili per tutto l'anno.

