

PUNTO RISTORAZIONE TABELLA ESTIVO

PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA

Comune di Bellinzago Lombardo - Anno scolastico 2020/21 *aggiornamento 15.03.19*

Menu in linea con le indicazioni regionali del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione – ATS MILANO

**1°
settimana**

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Passato di verdura con farro Bocconcini di lonza dorati Insalata Pane integrale – Frutta	Pasta all'olio e parmigiano Hamburger di lenticchie Fagiolini Pane Frutta	<i>Piatto unico</i> Pizza Margherita Trancetti di verdura Pane Frutta	Vellutata di verdura con orzo Petto di pollo al limone (infanzia) Fusi di pollo al forno (primaria) Pomodori Pane Frutta	Pasta al ragù di verdure Filetto di platessa dorato al forno Carote julienne Pane Frutta
2° settimana	Pasta al pomodoro Tortino uova e verdure Carote cotte o insalata verde Pane integrale Frutta	Risotto alla parmigiana Polpettine di manzo al pomodoro Pomodori Pane Frutta	Pasta alle melanzane Cannellini al prezzemolo Trancetti di verdura Pane Frutta	Lasagne al pesto (con formaggio) Finocchi in insalata Pane Frutta	Pasta al sugo di verdura Bastoncini di nasello o merluzzo o pesce spada (a mesi alterni) Carote alla julienne Pane Frutta
3° settimana	Risotto alla milanese Rotolo di frittata Erbette Pane integrale Frutta	Fusilli al pesto Lenticchie alla pizzaiola Fagiolini Pane Frutta	Farrotto al pomodoro Petto di pollo impanato Pomodori Pane Frutta	<i>Piatto unico</i> Pizza Margherita Trancetti di verdura Pane Frutta	Ravioli di magro alla salvia Filetto di platessa dorato al forno Carote julienne Pane Frutta
4° settimana	Spaghetti aglio e olio Bocconcini di mozzarella Pomodori Pane integrale Frutta	Passato di verdura con orzo Scaloppine di tacchino al parmigiano Patate al forno Spinaci Pane Frutta	Crema di ceci con crostini Crocchette di patate Fagiolini Pane Frutta	Trancetti di verdura al tavolo Pasta integrale al pomodoro Rotolo di frittata Misto di verdura cotta Pane Frutta	Risotto con piselli Bastoncini di nasello o merluzzo Zucchine agli aromi Pane Frutta

- Per la preparazione dei piatti è previsto l'utilizzo esclusivo di olio extravergine d'oliva e sale iodato
- Viene servito pane a ridotto contenuto di sale
- Il pane viene servito dopo il primo piatto
- Vengono proposte almeno 3 varietà diverse di frutta nell'arco della settimana