

PUNTO RISTORAZIONE MENÙ INVERNALE 2024/25

PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA PRIMARIA E SECONDARIA Comune di BELLINZAGO LOMBARDO

Dal 28 Ottobre 2024 al 04 Aprile 2025

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

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° settimana 28 ott/01 nov24 25/29 nov24 23/27 dic24 20/24 gen25 17/21 feb25 17/21 mar25	Pasta al pesto Rotolo di frittata con spinaci Fagiolini Pane integrale Frutta	Orzotto al pomodoro Bocconcini di tacchino al forno (arrosto per l'infanzia) Verdura cotta Pane Frutta	<i>(piatto unico)</i> Pasta pasticciata (all'infanzia pasta al pomodoro, mozzarella) Spinaci Pane Frutta	Crema di piselli con riso Crocchette di patate Finocchi gratinati Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Tonno Insalata e Carote Pane - Frutta
2° settimana 04/08 nov24 02/06 dic24 30dic24/03 gen25 27/31 gen25 24/28 feb25 24/28 mar25	Pasta all'olio Legumi alla pizzaiola Verdure cotte Pane integrale Frutta	Passato di verdura con orzo Cotoletta di pollo al forno Patate al forno Pane Frutta	Ravioli di magro all'olio e salvia Tortino di uovo e verdure Carote cotte Pane Frutta	<i>(piatto unico)</i> Pizza margherita Insalata Pane Frutta	Pasta integrale al ragù di verdure Filetti di merluzzo dorati Fagiolini Pane Frutta
3° settimana 11/15 nov24 09/13 dic24 06/10 gen25 03/07 feb25 03/07 mar25 31mar/04 apr25	Pasta al pomodoro Formaggio Zucchine gratinate Pane integrale Frutta	Passato di verdure con crostini Hamburger di manzo al pomodoro Insalata Pane Frutta	Pasta al pesto Piselli in umido Spinaci Pane Frutta	<i>(piatto unico)</i> Lasagne al ragù di tacchino Carote julienne Pane Frutta	Risotto con crema di verdure Pesce gratinato al forno Erbette Pane Frutta
4° settimana 18/22 nov24 16/20 dic24 13/17 gen25 10/14 feb25 10/14 mar25	Pasta all'olio e parmigiano Lenticchie al rosmarino Spinaci Pane integrale Frutta	<i>(piatto unico)</i> Polenta Brasato di manzo Fagiolini Pane Frutta	<i>(piatto unico)</i> Pizza margherita Insalata Pane Frutta	Passato di verdure con pasta Frittata al naturale Patate al forno Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro (pasta per l'infanzia) Filetti di merluzzo dorati Carote julienne Pane Frutta

Dietista Dott.ssa Martina Mura



- 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 e viene servito dopo il primo piatto
- Si rispettano le grammature indicate nel documento di indirizzo 'Mangiar sano a scuola'
- Vengono proposte almeno 3 varietà diverse di frutta nell'arco della settimana, viene servita a metà mattina
- Sono presenti prodotti provenienti da coltivazione o allevamento biologico
- È servita acqua di rete