



Comune di Lavagna

Scuola dell'infanzia e scuola primaria "E.Riboli" e scuola primaria "Vassalle"

Menù autunno inverno a.s. 2018/2019

Volpi Pietro S.r.l. – Il Piacere dei Sapori Genuini

menù in vigore dal giorno 04.11.2019 a partire dalla 1^a settimana

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I SETTIMANA	Pasta con vellutata di sugo vegetale Merluzzo alle olive Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	Tortellini in brodo vegetale Tortino di verdure e legumi Insalata a foglia Pane comune Frutta fresca	Pasta con pesto di broccoletti Formaggio Mix di verdure crude Pane comune Dolce (torta allo yogurt / torta margherita)	Polenta / riso all'olio Spezzatino di pollo/tacchino Carote cotte Pane comune Frutta fresca	Pasta al ragù di pesce Rollè / frittata Finocchi in insalata / gratinati Pane comune Frutta fresca
II SETTIMANA	Gnocchi con pesto Fettine di tacchino Mix di verdure crude Pane integrale Frutta fresca	Risotto con zucca Mozzarella / crescenza Finocchi in insalata/ gratinati Pane comune Frutta fresca	Pasta integrale con salsa al basilico Tortino di bietole Carote crude Pane comune Yogurt	Minestrone (passato) alla ligure con pasta Filetto di pesce panato al forno Patate Pane comune ½ porzione Frutta fresca	Pasta al ragù vegetale Crocchette di legumi e carote Insalata a foglia Pane comune Frutta fresca
III SETTIMANA	Buffet di verdure Pizza margherita Pr. Cotto ½ porzione Pane integrale ½ porzione Frutta fresca	Passato di verdure e piselli con crostini/riso integrale Formaggio Patate al forno / purè di patate Pane comune Frutta fresca	Pasta al pesto Cotoletta di tacchino al forno Cavolo cappuccio in insalata Pane comune Dolce (torta allo yogurt / torta margherita)	Torta di riso Filetto di pesce agli agrumi Misto verdure crude Pane comune Frutta fresca	Vellutata di zucca con crostini Rollè di frittata Carote Pane comune Frutta fresca
IV SETTIMANA	Ravioli al ragù di carne Polpettone di fagiolini (no patate) ½ porzione Finocchi in insalata / gratinati Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pesto Coscia di pollo al forno/ petto di pollo (sc.infanzia) Insalata verde Pane comune Frutta fresca	Pasta all'olio Filetto di pesce panato con miglio/avena al forno Mix di verdure crude Pane comune Yogurt	Crema di cannellini con crostini Arrosto di lonza Carote cotte Pane comune Frutta fresca	Risotto al pomodoro Formaggio Fagiolini in insalata / al vapore Pane comune Frutta fresca

Il pane somministrato è **sempre a ridotto contenuto di sale**, almeno una volta alla settimana viene somministrato **pane integrale**

Le **proposte di frutta fresca sono settimanalmente calendarizzate**, alternando le diverse varietà di mele, pere, susine, pesche, banane, albicocche, nespole, anguria, melone, ... garantendo almeno tre diverse tipologie di frutta nella settimana.

Dove non specificato il formaggio somministrato sarà a rotazione ricotta o primosale o crescenza o emmenthal.

Una volta al mese è consentito sostituire la frutta fresca con **yogurt o dolce**.

Le grammature utilizzate sono in linea con il documento ASL 4 CHIAVARI - REGIONE LIGURIA.

In fase di preparazione e condimento viene utilizzato esclusivamente olio di oliva extravergine

In fase di preparazione e condimento dei piatti viene utilizzato esclusivamente sale iodato.

Il giorno della pizza verranno comunque garantiti dei panini opzionali per eventuali diete speciali, diete leggere o altre esigenze particolari.

Comune di Lavagna
Scuola dell'infanzia e scuola primaria "E.Riboli" e scuola primaria "Vassalle"
Menù autunno inverno a.s. 2017/2018

Quando necessario/richiesto sostituire:

- **CARNI AVICOLE** (POLLO E TACCHINO) CON LE PREPARAZIONI INDICATE CON IL NUMERO (1)
- **CARNE SUINA** (LONZA, PROSCIUTTO COTTO/CRUDO) CON LE PREPARAZIONI INDICATE CON IL NUMERO (2)
- **CARNE BOVINA** (VITELLO, VITELLONE, MANZO, BRESAOLA) CON LE PREPARAZIONI INDICATE CON IL NUMERO (3)
- QUALORA SI RENDA NECESSARIA ANCHE L'ESCLUSIONE DEI **PRODOTTI ITTICI** (PESCE FRESCO O SURGELATO ED IN SCATOLA) SOMMINISTRARE PREPARAZIONE CON IL NUMERO (4)

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I SETTIMANA	Pasta con vellutata di sugo vegetale 4)FORMAGGIO Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	1)2)3)PASTINA in brodo vegetale Tortino di verdure e legumi Insalata a foglia Pane comune Frutta fresca	Pasta con pesto di broccoletti Formaggio Mix di verdure crude Pane comune Dolce (torta allo yogurt / torta margherita)	Polenta / riso all'olio 1) LEGUMI Carote cotte Pane comune Frutta fresca	4)Pasta al POMODORO Rollè / frittata Finocchi in insalata / gratinati Pane comune Frutta fresca
II SETTIMANA	Gnocchi con pesto 1)FILETTO DI PESCE 4)FORMAGGIO Mix di verdure crude Pane integrale Frutta fresca	Risotto con zucca Mozzarella / crescenza Finocchi in insalata/ gratin Pane comune Frutta fresca	Pasta integrale con salsa al basilico Tortino di bietole Carote Pane comune Yogurt	Minestrone (passato) alla ligure con pasta 4) LEGUMI/FORMAGGIO Patate Pane comune ½ porzione Frutta fresca	Pasta al ragù vegetale Crocchette di legumi e carote Insalata a foglia Pane comune Frutta fresca
III SETTIMANA	Buffet di verdure Pizza margherita 2)FORMAGGIO ½ porzione Pane integrale ½ porzione Frutta fresca	Passato di verdure e piselli con crostini/riso integrale Formaggio Patate al forno / purè di patate Pane comune Frutta fresca	Pasta al pesto Cotoletta di tacchino al forno Cavolo cappuccio in insalata Pane comune Dolce (torta allo yogurt / torta margherita)	Torta di riso 4)LEGUMI Misto verdure crude Pane comune Frutta fresca	Vellutata di zucca con crostini Rollè di frittata Carote Pane comune Frutta fresca
IV SETTIMANA	3)Pasta al POMODORO Polpettone di fagiolini (no patate) ½ porzione Finocchi in insalata / gratinati Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pesto 1)LEGUMI Insalata verde Pane comune Frutta fresca	Pasta all'olio Filetto di pesce panato con miglio/avena al forno Mix di verdure crude Pane comune Yogurt	Crema di cannellini con crostini 2) FORMAGGIO Carote cotte Pane comune Frutta fresca	Risotto al pomodoro Formaggio Fagiolini in insalata / al vapore Pane comune Frutta fresca