

COMUNE DI BRESSO

Servizio scolastico

SPECIFICHE TECNICHE relative ai MENU' per ciascuna categoria di utenti.

Marzo 2017

ALLEGATO n. 2

al Capitolato Speciale d'Oneri per la gestione del servizio di ristorazione scolastica

INDICE

AVVERTENZE ALLE TABELLE DIETETICHE_____	pag. 3
MERENDE_____	pag. 4
DIETE IN BIANCO_____	pag. 4
DIETE SPECIALI E ALTERNATIVE_____	pag. 5
ASILI NIDO – MENU' INVERNALE 6-12 MESI_____	pag. 6
ASILI NIDO – MENU' ESTIVO 6-12 MESI_____	pag. 7
ASILI NIDO – MENU' INVERNALE 13-36 MESI_____	pag. 8
ASILI NIDO – MENU' ESTIVO 13-36 MESI_____	pag. 9
SCUOLE INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO - MENU' INVERNALE_____	pag. 9
SCUOLE INFANZIA, PRIMARIE, SECONDARIE DI PRIMO GRADO E CRD - MENU' ESTIVO_____	pag. 10
SCUOLE INFANZIA, PRIMARIE E CRD MERENDE_____	pag. 11

1 - AVVERTENZE ALLE TABELLE DIETETICHE

Le tabelle dietetiche devono essere rigorosamente rispettate per il tipo di alimenti e il tipo di preparazione dei piatti.

Per le grammature seguire le indicazioni riportate nelle **“Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti” (Allegato n.3)**

Per la descrizione delle derrate crude da utilizzarsi, rifarsi alle **“Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche, igieniche e microbiologiche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche” (Allegato n.1).**

In particolare, si richiede che:

- Pasta e riso siano cucinati in orari differenziati in base all'orario del consumo.
- La verdura contenuta nei primi piatti sia tritata finemente.
- Come formaggio grattugiato sia utilizzato esclusivamente Parmigiano Reggiano.
- La pasta integrale sia trasportata in contenitori alti non più di 15 cm.
- Per la pasta di piccolo formato (es. : gnocchetti sardi) sia fornito all'utenza il cucchiaino.
- Per le scuole medie possa essere previsto l'uso, moderato, di aglio nei sughi/condimenti (es. : pasta agli aromi).
- La carne sia tagliata in fette sottili, ma “resistenti” alla distribuzione
- Gli affettati siano tagliati sottili; la bresaola sia accompagnata da un'emulsione di olio e limone, da distribuire in ciotoline di vetro sui tavoli.
- La frittata sia preparata con prodotti pastorizzati (uova di gallina, sgusciate, utilizzate intere, cioè tuorlo + albume, sottoposte a trattamento termico di risanamento, refrigerate) e cotta nelle apposite placche da forno con sagomature rotonde.
- I formaggi a pasta molle siano forniti in monoporzioni di idonea grammatura; la mozzarella sia servita a “bocconcini” in numero adeguato a comporre la grammatura prevista; i formaggi da taglio siano tagliati a fette di 20/25 gr e, a seconda della grammatura, ne sia distribuito un numero di fette adeguato.
- Il pesce impanato, o in bianco, sia accompagnato da fettine di limone da distribuire sui tavoli.
- La verdura servita come contorno sia tagliata in piccoli pezzi; in particolare, i finocchi siano tagliati in pezzi piccoli e sottili.
- Per le scuole materne ed elementari il condimento della verdura sia fatto solo con olio e sale, salvo richieste diverse; all'insegnante di ogni classe, comunque, sarà fornito il necessario per condire (parmigiano, olio, sale, aceto), in modo che ogni bambino possa rendere gli alimenti il più possibile di proprio gusto e vicini alle proprie abitudini. E' naturalmente fondamentale, però, l'attività di coordinamento dell'insegnante.
- Quando è prevista la distribuzione del kiwi, sia fornito il cucchiaino.
- Lo yogurt alla frutta sia servito di gusti misti, rappresentativi di quelli maggiormente richiesti sul mercato (ci si riserva di richiedere la fornitura di gusti specifici, o di yogurt con o senza pezzi di frutta, in base ai dati di gradibilità che si otterranno).
- Il pane sia fornito in pezzatura di 25/30 gr ed essere portato in tavola con il secondo piatto.

2 - MERENDE

Per la descrizione delle derrate da utilizzarsi, rifarsi alle **“Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche, igieniche e microbiologiche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche” (Allegato n.1)** del presente Capitolato.

Per le grammature seguire le indicazioni riportate nelle **“Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti” (Allegato n.3)**

In particolare, si richiede che:

- Il latte fornito sia latte fresco, intero: nel corso del menù invernale, sarà scaldato nei plessi di distribuzione e riposto in termos forniti dalla Impresa Aggiudicataria, mentre nel corso del menù estivo, sarà fornito in brick da 200 ml, e servito fresco.
- Il the sia preparato nei plessi di distribuzione, utilizzando 1 filtro monodose ogni 2/3 porzioni e un'adeguata quantità di zucchero e limone fresco: nel corso del menù invernale sarà riposto in termos forniti dall'Impresa Aggiudicataria, mentre nel corso del menù estivo sarà fatto raffreddare a temperatura ambiente e riposto in caraffe con coperchio, fornite dall'Impresa Aggiudicataria .
- La frutta sia di stagione, al giusto punto di maturazione, e non sia servito a merenda lo stesso tipo di frutto previsto per il pranzo.
- Le fette biscottate, i biscotti secchi, i crackers siano serviti in confezioni monoporzione.
- La torta sia del tipo Crostata o Margherita, in confezioni monodose; potrà eventualmente essere richiesta la sostituzione delle tortine con prodotti tipo Plum-Cake.
- Il cioccolato sia fornito in confezioni monoporzione.
- Lo yogurt, il budino al cioccolato, il budino alla vaniglia ed i succhi di frutta non contengano coloranti né conservanti.
- Per evitare problemi organizzativi in merito al rigoverno delle stoviglie utilizzate per le merende, con le stesse sia fornito materiale usa-e-getta (tovaglie, tovaglioli, bicchieri, cucchiaini etc.)

3 - DIETE IN BIANCO

Le diete in bianco non devono comportare alcuna restrizione calorica, e devono garantire una alimentazione quasi priva di grassi animali.

Saranno, quindi, da eliminare: burro, uova, latte intero, latticini (può essere somministrata solo la ricotta magra di vacca), le carni grasse, i salumi e gli insaccati in genere, i budini e le creme, i gelati e i dolci contenenti grassi animali, ma dovranno essere garantite le grammature dei vari alimenti come indicato nelle **“Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti” (Allegato n.3)**.

Sarà cura dell'Impresa Aggiudicataria stilare una Tabella Dietetica dei pasti in bianco, da consegnare alla Stazione Appaltante, che rispecchi il più possibile la Tabella Dietetica in vigore e che sia costituita dalle seguenti pietanze:

PRIMI PIATTI – pasta o riso, asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio e poco Parmigiano Reggiano, oppure con olio, passato di pomodoro fresco e poco Parmigiano Reggiano.

SECONDI PIATTI – possono essere costituiti da carne magra al vapore, ai ferri, lessata; pesce al vapore, ai ferri, lessato; ricotta magra di vacca.

CONTORNO – verdura cruda, lessata o stufata, condita con olio di oliva extravergine crudo ed eventualmente limone.

FRUTTA – libera, a parte i casi di enterite in risoluzione, nei quali è consigliata la mela.

4 - DIETE SPECIALI E ALTERNATIVE

Le diete speciali e alternative verranno fornite in base alle prescrizioni mediche o alle richieste inoltrate dalla Stazione Appaltante all'Impresa Aggiudicataria secondo le modalità descritte nel Capitolato Speciale d'Oneri, e dovranno rispecchiare il più possibile la Tabella Dietetica e le grammature in vigore, in modo che gli utenti consumino un pasto il più possibile simile a quello previsto dal menù del giorno. Per le grammature seguire le indicazioni riportate nelle ***“Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti” (Allegato n.3)***

Sarà cura dell'Impresa Aggiudicataria provvedere alla fornitura ed all'utilizzo di prodotti dietetici idonei ad ogni singola dieta speciale, secondo quanto riportato nelle ***“Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche, igieniche e microbiologiche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche” (Allegato n.1)***, e facendo riferimento al “Prontuario dei Prodotti in commercio consentiti ai Celiaci” e ad ogni documento prodotto e divulgato dalla A.S.L. competente.

MENU' INVERNALE ASILI NIDO - bambini dai 6 ai 12 mesi

settimana	1 ^a	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	09:30	frutta frullata o a pezzi pastina micron	frutta frullata o a pezzi crema di riso	frutta frullata o a pezzi semolino	frutta frullata o a pezzi farina multicericali	frutta frullata o a pezzi crema di riso
	pranzo	brodo vegetale senza sale verdura cotta passata olio extra vergine d'oliva parmigiano reggiano ricotta	brodo vegetale senza sale verdura cotta passata olio extra vergine d'oliva parmigiano reggiano prosciutto cotto	brodo vegetale senza sale verdura cotta passata olio extra vergine d'oliva parmigiano reggiano pollo	brodo vegetale senza sale verdura cotta passata olio extra vergine d'oliva parmigiano reggiano nasello	brodo vegetale senza sale verdura cotta passata olio extra vergine d'oliva parmigiano reggiano vitello
	merenda	frutta frullata con biscotti	latte di formula e biscotti	frutta frullata con biscotti	latte di formula e biscotti	latte di formula e biscotti
settimana	2 ^a	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	09:30	frutta frullata o a pezzi mais e tapioca	frutta frullata o a pezzi semolino	frutta frullata o a pezzi farina multicericali	frutta frullata o a pezzi pastina micron	frutta frullata o a pezzi crema di riso
	pranzo	brodo vegetale senza sale verdura cotta passata olio extra vergine d'oliva parmigiano reggiano prosciutto	brodo vegetale senza sale verdura cotta passata olio extra vergine d'oliva parmigiano reggiano tacchino	brodo vegetale senza sale verdura cotta passata olio extra vergine d'oliva parmigiano reggiano platessa	brodo vegetale senza sale verdura cotta passata olio extra vergine d'oliva parmigiano reggiano manzo	brodo vegetale senza sale verdura cotta passata olio extra vergine d'oliva parmigiano reggiano ricotta
	merenda	yougurt con biscotti	latte di formula e biscotti	frutta frullata con biscotti	latte di formula e biscotti	frutta frullata con biscotti
settimana	3 ^a	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	09:30	frutta frullata o a pezzi farina multicericali	frutta frullata o a pezzi pastina micron	frutta frullata o a pezzi crema di riso	frutta frullata o a pezzi semolino	frutta frullata o a pezzi mais e tapioca
	pranzo	brodo vegetale senza sale verdura cotta passata olio extra vergine d'oliva parmigiano reggiano ricotta	brodo vegetale senza sale verdura cotta passata olio extra vergine d'oliva parmigiano reggiano manzo	brodo vegetale senza sale verdura cotta passata olio extra vergine d'oliva parmigiano reggiano parmigiano reggiano	brodo vegetale senza sale verdura cotta passata olio extra vergine d'oliva parmigiano reggiano pollo	brodo vegetale senza sale verdura cotta passata olio extra vergine d'oliva parmigiano reggiano nasello
	merenda	frutta frullata con biscotti	latte di formula e biscotti	yougurt con biscotti	latte di formula e biscotti	frutta frullata con biscotti
settimana	4 ^a	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	09:30	frutta frullata o a pezzi crema di riso	frutta frullata o a pezzi mais e tapioca	frutta frullata o a pezzi pastina micron	frutta frullata o a pezzi farina multicericali	frutta frullata o a pezzi semolino
	pranzo	brodo vegetale senza sale verdura cotta passata olio extra vergine d'oliva parmigiano reggiano prosciutto	brodo vegetale senza sale verdura cotta passata olio extra vergine d'oliva parmigiano reggiano ricotta	brodo vegetale senza sale verdura cotta passata olio extra vergine d'oliva parmigiano reggiano manzo	brodo vegetale senza sale verdura cotta passata olio extra vergine d'oliva parmigiano reggiano platessa	brodo vegetale senza sale verdura cotta passata olio extra vergine d'oliva parmigiano reggiano parmigiano reggiano
	merenda	frutta frullata con biscotti	yougurt con biscotti	latte di formula e biscotti	frutta frullata con biscotti	latte di formula e biscotti

MENU' ESTIVO ASILI NIDO - bambini dai 6 ai 12 mesi

		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 ^a settimana	09:30	frutta frullata o a pezzi pastina micron	frutta frullata o a pezzi crema di riso	frutta frullata o a pezzi semolino	frutta frullata o a pezzi mais e tapioca	frutta frullata o a pezzi farina multicereali
	pranzo	brodo vegetale senza sale verdura cotta passata olio extra vergine d'oliva parmigiano reggiano parmigiano reggiano	brodo vegetale senza sale verdura cotta passata olio extra vergine d'oliva parmigiano reggiano tacchino	brodo vegetale senza sale verdura cotta passata olio extra vergine d'oliva parmigiano reggiano ricotta	brodo vegetale senza sale verdura cotta passata olio extra vergine d'oliva parmigiano reggiano vitello	brodo vegetale senza sale verdura cotta passata olio extra vergine d'oliva parmigiano reggiano nasello
	merenda	frutta frullata con biscotti	latte di formula e biscotti	frutta frullata con biscotti	yougurt con biscotti	latte di formula e biscotti

2 ^a settimana	09:30	frutta frullata o a pezzi mais e tapioca	frutta frullata o a pezzi semolino	frutta frullata o a pezzi farina multicereali	frutta frullata o a pezzi pastina micron	frutta frullata o a pezzi crema di riso
	pranzo	brodo vegetale senza sale verdura cotta passata olio extra vergine d'oliva parmigiano reggiano prosciutto	brodo vegetale senza sale verdura cotta passata olio extra vergine d'oliva parmigiano reggiano manzo	brodo vegetale senza sale verdura cotta passata olio extra vergine d'oliva parmigiano reggiano ricotta	brodo vegetale senza sale verdura cotta passata olio extra vergine d'oliva parmigiano reggiano pollo	brodo vegetale senza sale verdura cotta passata olio extra vergine d'oliva parmigiano reggiano platessa
	merenda	yougurt con biscotti	latte di formula e biscotti	frutta frullata con biscotti	latte di formula e biscotti	frutta frullata con biscotti

3 ^a settimana	09:30	frutta frullata o a pezzi farina multicereali	frutta frullata o a pezzi pastina micron	frutta frullata o a pezzi crema di riso	frutta frullata o a pezzi semolino	frutta frullata o a pezzi mais e tapioca
	pranzo	brodo vegetale senza sale verdura cotta passata olio extra vergine d'oliva parmigiano reggiano ricotta	brodo vegetale senza sale verdura cotta passata olio extra vergine d'oliva parmigiano reggiano tacchino	brodo vegetale senza sale verdura cotta passata olio extra vergine d'oliva parmigiano reggiano parmigiano reggiano	brodo vegetale senza sale verdura cotta passata olio extra vergine d'oliva parmigiano reggiano pollo	brodo vegetale senza sale verdura cotta passata olio extra vergine d'oliva parmigiano reggiano nasello
	merenda	frutta frullata con biscotti	latte di formula e biscotti	yougurt con biscotti	latte di formula e biscotti	frutta frullata con biscotti

4 ^a settimana	09:30	frutta frullata o a pezzi crema di riso	frutta frullata o a pezzi mais e tapioca	frutta frullata o a pezzi pastina micron	frutta frullata o a pezzi farina multicereali	frutta frullata o a pezzi semolino
	pranzo	brodo vegetale senza sale verdura cotta passata olio extra vergine d'oliva parmigiano reggiano ricotta	brodo vegetale senza sale verdura cotta passata olio extra vergine d'oliva parmigiano reggiano manzo	brodo vegetale senza sale verdura cotta passata olio extra vergine d'oliva parmigiano reggiano nasello	brodo vegetale senza sale verdura cotta passata olio extra vergine d'oliva parmigiano reggiano pollo	brodo vegetale senza sale verdura cotta passata olio extra vergine d'oliva parmigiano reggiano parmigiano reggiano
	merenda	frutta frullata con biscotti	yougurt con biscotti	latte di formula e biscotti	frutta frullata con biscotti	latte di formula e biscotti

MENU' INVERNALE ASILI NIDO - bambini dai 13 ai 36 mesi

settimana	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'
1 ^a	09:30 frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi
pranzo	pasta integrale al pomodoro prosciutto cotto zucchine all'olio pane - frutta	crema di ceci con pasta finocchi e carote cotte pane integrale - frutta	risotto allo zafferano pollo in umido con cavolfiore pane - frutta	pastina in brodo vegetale pesce al forno spinaci gratinati pane - frutta	passato di verdura con pasta arrosto di vitello insalata mista e barbabietole pane integrale - frutta
merenda	latte e cereali	frutta mista con biscotti	the con pane in cassetta	yougurt con biscotti	succo di frutta crackers senza sale

settimana	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'
2 ^a	09:30 frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi
pranzo	passato di verdure pizza margherita carote pane - frutta	pasta e patate scaloppina di tacchino coste all'olio pane integrale - frutta	pasta integrale al pomodoro polpette di pesce insalata pane - frutta	riso e prezzemolo in brodo spezzatino di manzo con carote e piselli pane integrale - frutta	passato di fagioli con pasta insalata e fagiolini pane - frutta
merenda	yougurt con biscotti	frutta mista con grissini	yogurt e cereali	latte e biscotti	torta con the

settimana	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'
3 ^a	09:30 frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi
pranzo	pasta alla parmigiana prosciutto cotto/bresaola finocchi pane - frutta	minestrone con orzo e farro formaggio fresco pure pane - frutta	pasta integrale al ragu zucchine e carote all'olio pane integrale- frutta	passato di verdura con pasta scaloppine di pollo insalata e carote pane integrale - frutta	riso al pomodoro pesce al forno fagiolini pane - frutta
merenda	yougurt con biscotti	the con pane in cassetta e miele o torta	succo di frutta crackers senza sale	latte e cereali	frutta mista con biscotti

settimana	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'
4 ^a	09:30 frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi
pranzo	gnocchetti al pomodoro mozzarella fagiolini pane - frutta	minestra di cereali frittata con verdure carote a fili pane integrale - frutta	pasta agli aromi polpette di manzo fagiolini pane - frutta	risotto alla zucca pesce alla pizzaiola coste all'olio pane integrale - frutta	passato di lenticchie con pasta zucchine trifolate e carote pane integrale - frutta
merenda	budino alla vaniglia	succo di frutta e crackers senza sale	latte e biscotti	frutta mista con grissini	yougurt con biscotti

MENU' ESTIVO ASILI NIDO - bambini dai 13 ai 36 mesi

1 ^a settimana		LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'	
09:30	frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi
pranzo	riso e piselli carote a fili pane - frutta	minestra primavera tacchino al forno patate prezzemolate pane integrale - frutta	passato di verdura pizza insalata mista e carote frutta	insalata mista e carote frutta	frutta mista crackers senza sale	riso e zucchine bocconcini di pollo pomodori i insalata pane integrale - frutta	frutta frullata o a pezzi	riso e zucchine bocconcini di pollo pomodori i insalata pane integrale - frutta	frutta frullata o a pezzi	pasta integrale pom.basilico pesce al forno zucchine e carote pane - frutta	frutta frullata o a pezzi
merenda	latte con cereali	gelato	frutta mista crackers senza sale	frutta mista crackers senza sale	frutta mista crackers senza sale	frutta mista crackers senza sale	frutta mista crackers senza sale	frutta mista crackers senza sale	frutta mista crackers senza sale	frutta mista crackers senza sale	frutta mista crackers senza sale

2 ^a settimana		LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'	
09:30	frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi
pranzo	pasta integrale con erbette mozzarella fagiolini in insalata pane - frutta	passato di verdura con pasta manzo alla pizzaiola carote cotte pane integrale - frutta	chicche al pom. e basilico frittata al forno con spinaci lattuga e carote a fili pane - frutta	frutta frullata o a pezzi	riso e zucchine bocconcini di pollo pomodori i insalata pane integrale - frutta	frutta frullata o a pezzi	riso e zucchine bocconcini di pollo pomodori i insalata pane integrale - frutta	frutta frullata o a pezzi	riso e zucchine bocconcini di pollo pomodori i insalata pane integrale - frutta	frutta frullata o a pezzi	pasta olio e parmigiano polpette di pesce insalata verde pane - frutta
merenda	gelato	yougurt con biscotti	frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi

3 ^a settimana		LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'	
09:30	frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi
pranzo	pasta alla parmigiana prosciutto cotto/bresaola insalata verde/rossa finocchi pane - frutta	pasta integrale pom. basilico scaloppine di tacchino erbette all'olio pane integrale - frutta	crema di lenticchie con pasta pomodori in insalata pane - frutta	frutta frullata o a pezzi							
merenda	succo di frutta e biscotti	latte con cereali	frutta mista e grissini	frutta mista e grissini	frutta mista e grissini	frutta mista e grissini	frutta mista e grissini	frutta mista e grissini	frutta mista e grissini	frutta mista e grissini	frutta mista e grissini

4 ^a settimana		LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'	
09:30	frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi	frutta frullata o a pezzi
pranzo	pas. di verdure pasta/riso primo sale pomodori in insalata pane - frutta	risotto alle erbette polpette di manzo lattuga e carote a fili pane integrale - frutta	pasta olio e parmigiano filetti di pesce in umido carote all'olio pane - frutta	frutta frullata o a pezzi							
merenda	the con pane in cassetta e marmellata	yougurt con biscotti	gelato	gelato	gelato	gelato	gelato	gelato	gelato	gelato	gelato

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA	5° SETTIMANA
LUN	pasta allo zafferano formaggio* spinaci con olio aromatico frutta di stagione pane <i>*robiola, mozzarella, primo sale</i>	pasta e fagioli/ceci asiago DOP (1/2 porz.) insalata verde con carote fili frutta di stagione pane	pasta agli aromi bocconcini di grana insalata di finocchi/mista frutta di stagione pane	tortellini di magro burro e salvia prosciutto cotto insalata verde frutta di stagione pane	pasta e lenticchie formaggio* (1/2 porz.) cavolfiori al vapore frutta di stagione pane <i>*mozzarella, primo sale</i>
MA	riso e piselli scaloppine di pollo al limone carote all'olio frutta di stagione pane	pasta in crema di broccoli brasato/a/p. cotto* cavolfiori al vapore frutta di stagione pane <i>*finanzia</i>	risotto alla parmigiana arrosto di lonza alla pizzaiola carote e piselli brasati frutta di stagione pane	risotto zafferano e funghi tortino di legumi erbette al formaggio frutta di stagione pane	pastina in brodo vegetale con arrosto di vitello patate al forno frutta di stagione pane
R	riso e piselli gnocchetti al pomodoro fritata con patate e carote fagiolini all'olio frutta di stagione pane	crema di carote con riso cotoletta di tacchino fagiolini all'olio frutta di stagione pane	pizza margherita/calzone/focaccia prosciutto cotto* insalata verde e mais succo di frutta grissini <i>*1/2 porzione con pizza margherita/calzone</i>	lasagne/pasta al ragu' di carne mozzarella/primo sale* (1/2) barbabietole fili e mais yogurt alla frutta pane	gnocchi al pomodoro medaglioni alla parmigiana insalata di finocchi/mista frutta di stagione pane
ME	gnocchetti al pomodoro fritata con patate e carote fagiolini all'olio frutta di stagione pane	crema di carote con riso cotoletta di tacchino fagiolini all'olio frutta di stagione pane	pizza margherita/calzone/focaccia prosciutto cotto* insalata verde e mais succo di frutta grissini <i>*1/2 porzione con pizza margherita/calzone</i>	lasagne/pasta al ragu' di carne mozzarella/primo sale* (1/2) barbabietole fili e mais yogurt alla frutta pane	gnocchi al pomodoro medaglioni alla parmigiana insalata di finocchi/mista frutta di stagione pane
GIO	passato di verdura con farro stufato di manzo tritato polenta frutta di stagione pane	tortellini di magro burro e salvia tortino di legumi insalate di finocchi, olive e mais frutta di stagione pane	vellutata di legumi con orzo polpette di manzo fagiolini all'olio frutta di stagione pane	passato di verdura con farro cotoletta di tacchino patate al forno frutta di stagione pane	risotto alla zucca/erbette hamburger di pollo/tacchino tris verdure (zucchine, patate e frutta di stagione pane
VEN	tortellini di magro burro e salvia filetto di halibut gratinato carote fili frutta di stagione pane	riso al pomodoro trancio di spada agli aromi finocchi e carote fili in insalata mousse di frutta pane	pasta al pesto filetto di merluzzo alla livornese purè frutta di stagione pane	pasta integrale al pomodoro bastoncini di pesce (merluzzo) fagiolini e mais freddi frutta di stagione pane	pasta al pesto filetto di platessa impanata fagiolini all'olio frutta di stagione pane

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA	V SETTIMANA
LU	Gnocchi al pomodoro Bresaola olio e limone Fagiolini* Frutta fresca Pane	Pasta pomodoro e melanzane* Tonno all'olio Piselli* e carote* Frutta fresca Pane	Risotto primavera* Mozzarella Insalata di pomodori Frutta fresca Pane	Pasta pesto -patate-fagiolini* Primosale Insalata verde e carote filo Frutta fresca Pane	Ravioolini di magro burro e salvia asiago Insalata verde e barbabietole Pane
MA	Risotto allo zafferano Tacchino alla pizzaiola Carote baby* prezzemolate Frutta fresca Pane	Risotto alla parmigiana Cosce pollo forno/petto pollo per materne Fagiolini* Frutta fresca Pane	pastina br. Veg con carote e zucchine* Arrostio di vitello Patate al forno Frutta fresca Pane	Pasta pomodoro Scaloppina al limone spinaci al formaggio* Frutta fresca Pane	Crema di verdure* con farro Cotoletta di tacchino Pure* Frutta fresca Pane
ME	Pizza margherita prosciutto cotto 1/2 Insalata di pomodori Frutta fresca Grissini	Gnocchetti al pesto Polpette di manzo* Insalata di pomodori Frutta fresca Pane	Pasta integrale al pomodoro Arrostio di tacchino freddo Insalata ver.,finocchi,carote filo Frutta fresca Pane	Pasta e lenticchie prosciutto cotto 1/2 Insalata di pomodori Frutta fresca Pane	Lasagne* Insalata verde rossa e mais Frutta fresca Pane
GI	Pasta agli aromi Polpette di manzo* Carote* all'olio Frutta fresca Pane	Pasta integrale al ragu* Formaggio(1/2 raz) Insalata verde e mais Frutta fresca Pane	Focaccia alle olive Prosciutto cotto Fagiolini* all'olio Frutta fresca Grissini	Pasta all'olio rosticciata pollo e tacchino Insalata verde e rossa Frutta fresca Pane	Pasta alle verdure*(bianca) Crochette di patate e formaggio Insalata di pomodori Frutta fresca Pane
VE	Pasta e zucchine*(bianca) Bocconcini di pesce* Insalata verde e finocchi Frutta fresca Pane	Riso br. Veg con carote e zucchine* Bastoncini di pesce* Zucchine* al formaggio Frutta fresca Pane	pasta pomodoro e tonno Platessa* impanata Piselli* Saltati Frutta fresca Pane	risotto milanese Nasello gratinato* tris di verdure* Frutta fresca Pane	Pasta al pesto Pesce spada* al forno Piselli* e carote* Frutta fresca Pane

COMUNE DI BRESSO
2016/2017

MENU' INVERNALE MERENDE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE
Partenza il 24/10/2016 con la 1^ settimana



	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta settimana	Quinta settimana
LU 	pane e cioccolato	the e plunk cake	the e brioches	budino vaniglia bio	budino vaniglia bio
M/A 	cracker bio e succo	succo e crostatina	fette biscottate e succo di frutta	latte e biscotti secchi	crostatina e succo
M/E 	the e fette con marmellata	the e fette con marmellata	budino al cioccolato bio	crostatina e succo di frutta	the e fette con marmellata
GIO 	latte e biscotti	latte e biscotti secchi	pane e cioccolato	pane e cioccolato	latte e biscotti secchi
VE 	budino alla vaniglia	pane e cioccolato	latte e biscotti	yogurt alla frutta	pane e cioccolato