



CITTÀ DI
RACCONIGI | Provincia di Cuneo

Scuola Primaria

MENU AUTUNNO INVERNO



		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PRIMA SETTIMANA	PRANZO	Pasta bio al pomodoro bio Frittata con timo Insalata Frutta fresca di stagione Pane integrale	Pasta bio all'olio extra vergine Fusi di pollo al forno Spinaci* Budino vaniglia bio Pane bio	Crema di legumi E VERDURE con crostini Formaggio Patate al forno Frutta fresca di stagione Pane comune	Pasta bio al pesto Polpette di seppia* Carote Frutta fresca di stagione Pane multicereali	Risotto con piselli* Spezzatino di tacchino Finocchi al forno Frutta fresca di stagione pane comune
SECONDA SETTIMANA	PRANZO	Vellutata di verdure* con pastina Formaggio Patate al forno Frutta fresca di stagione Pane multicereali	Pasta bio all'amatriciana Farinata di ceci Carote al forno Frutta fresca di stagione Pane Comune	Risotto con zucca Merluzzo* al forno Biete* Budino cioccolato bio Pane integrale	Lasagna al ragu di bovino CO.AL.VI 1/2 porzione prosciutto cotto Insalata di finocchi Frutta fresca di stagione pane bio	Pasta bio al pomodoro bio Scaloppa di pollo Cavolfiori Frutta fresca di stagione pane comune
TERZA SETTIMANA	PRANZO	Pizza al pomodoro Formaggio Insalata di carote e finocchi Barretta cioccolato Pane comune	Crema di zucca con riso Frittata di porri Patate al forno con rosmarino Frutta fresca di stagione Pane integrale	Polenta Spezzatino di tacchino in umido Piselli* e carote Frutta fresca di stagione Pane bio	Pasta bio pomodoro e olive Limanda* impanata al forno Biete* Frutta fresca di stagione Pane multicereali	Riso all'olio EVO e parmigiano Polpette legumi Patate al forno Frutta fresca di stagione pane comune
QUARTA SETTIMANA	PRANZO	Pasta bio al pesto Sfornato di verdure e ricotta e uova Insalata verde Frutta fresca di stagione Pane bio	Pizza al pomodoro Mortadella IGP /Speck IP Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane integrale	Pasta ripiena di magro al burro e salvia Scaloppa di pollo Broccoli frutta fresca di stagione Pane comune	Polenta Formaggio Spinaci* Yogurt bio Pane multicereali	Passato di verdura* con riso Merluzzo*/ Seppie* in umido Patate al forno Frutta fresca di stagione pane comune

* Prodotti surgelati all'origine

Il pesce che viene utilizzato proviene dalle Zone FAO 27 / 37

La carne avicola sarà per il 20 % biologica e per l'80% senza antibiotici - la carne di bovino sarà al 100% COALVI e per il 50 % sarà anche biologica - la carne suina sarà per il 70% biologica e piemontese.

La frutta e la verdura saranno per il 50% biologici, i legumi saranno per il 50% biologici.

L'olio extravergine d'oliva è 100% biologico.

Il formaggio sarà a rotazione: mozzarella, ricotta, certosa, stracchino, asiago DOP, bra tenero DOP, provolone DOP, toma piemontese DOP

PRODOTTI FILIERA CORTA/KM ZERC (in base alla reperibilità sul mercato): mele, pere, kiwi, prugne, pesche, albicocche, cachi, insalata, pomodori, finocchi, melanzane, broccoli, sedano, cipolle, zucca, cavolfiore, porri, prezzemolo, peperone.

Durante il corso dell'anno saranno proposti dei menu speciali a tema, quali "menu delle feste" (Halloween, Natale, Carnevale, Pasqua, fine anno), "menu etnici", ecc.

Si precisa che l'equilibrio nutrizionale del menu è garantito, oltre che giornalmente, anche nell'arco della settimana (come da indicazioni delle proposte operative della Regione Piemonte).



18/01/2024