



CITTÀ DI RACCONIGI | Provincia di Cuneo

Scuola Primaria

MENU' PRIMAVERA/ESTATE



		SEZIONI C-D-E	SEZIONI A-B	SEZIONI C-D-E	SEZIONI A-B
PRIMA SETTIMANA	PRANZO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'
		Pizza al pomodoro bic e Focaccia	Pizza al pomodoro bio e Focaccia	Vellutata di zucchine con riso	Risotto speck e zucchine
		Ricotta Piemontese o Primo sale o Tomino fresco (a rotazione)	Prosciutto crudo di Parma DOP o Bresaola Valtellina IGP o Mortadella IGP (a rotazione)	Lonza di maiale arrosto	Merluzzo* al limone
		Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane integrale	Carote grattugiate Dessert vaniglia BIO Pane biologico	Patate al forno Frutta fresca di stagione Pane comune	Fagiolini* Frutta fresca di stagione Pane multigrani
SECONDA SETTIMANA	PRANZO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'
		Passato di verdura* con crostini	Pasta bio al sugo di peperoni	Pasta integrale alla vesuviana (pomodoro bio e olive)	Lasagna al pesto
		Limanda* alla livornese	Scaloppa di pollo	Milanese di pollo impanata al forno	Polpette di legumi
		Patate al forno Frutta fresca di stagione Pane multigrani	Insalata di pomodori Gelato* (o frutta a disposizione) Pane integrale	Insalata con pomodori Gelato* (o frutta a disposizione) Pane biologico	Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane comune
TERZA SETTIMANA	PRANZO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'
		Pasta bio al pesto	Pasta integrale al pomodoro bio e basilico	Risotto al ragù di bovino COALVI	Pasta bio all'olio EVO bio e Grana Padano DOP
		Prosciutto crudo di Parma DOP o Bresaola Valtellina IGP o Mortadella IGP (a rotazione)	Nasello* alla livornese	Farinata di ceci alle verdure	Scaloppa di pollo
		Carote grattugiate Frutta fresca di stagione Pane integrale	Fagiolini* o carote Frutta fresca di stagione Pane comune	Insalata di pomodori Frutta fresca di stagione Pane biologico	Zucchine Dessert al cacao bio Pane multigrani
QUARTA SETTIMANA	PRANZO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'
		Pasta bio all'olio EVO e Grana Padano DOP	Crema di piselli con riso	Pasta bio con zucchine	Pasta bio al pomodoro bio e melanzane
		Frittata di cipolle (con uova biologiche)	Tortino di zucchine (uova bio)	Merluzzo* pomodoro e olive	Arrosto di bovino COALVI
		Pomodori o Fagiolini* Yogurt Bio (o frutta a disposizione) Pane biologico	patate al forno Frutta fresca di stagione Pane integrale	Insalata verde frutta fresca di stagione Pane comune	Zucchine Frutta fresca di stagione Pane multigrani

* Prodotti surgelati all'origine

** verranno serviti fino a quando reperibili in base alla stagionalità. In alternativa verranno serviti gli Spinaci* o Fagiolini*

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.

PRODOTTI FILIERA CORTA/KM ZERO (in base alla reperibilità sul mercato): mele, pere, kiwi, prugne, pesche, albicocche, cachi, insalata, pomodori, firocchi, 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", nei quali saranno inseriti dei prodotti di qualità, quali: Rasciera DOP, Fontina DOP, Gorgonzola DOP, Coppa Piacentina DOP, Salame Piemonte IGP, Bresaola.

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).



15/04/2024