

TABELLA DIETETICA COLLETTIVA AUTUNNO – INVERNO 2020-2021 COMUNE DI BORGHETTO LODIGIANO – SCUOLE DELL’INFANZIA E PRIMARIA

	LUNEDì	MARTEDì	MERCOLEDì	GIOVEDì	VENERDì
1	Ravioli di magro olio e grana grana in scaglia/mozzarella zucchine Pane comune/integrale Frutta fresca	Minestra di orzo e piselli Fettine di tacchino con limone/Bocconcini di tacchino al forno Verdure cotte miste Pane comune/integrale Frutta fresca	Pasta con olio extravergine e grana Cotoletta di pollo al forno Misto di verdure crude Pane comune/integrale Frutta Fresca	Pasta al ragù di pesce Tortino di verdure Carote/insalata Pane comune/integrale Frutta Fresca	Risotto con curcuma e fagioli Pesce al forno Carote al Forno/vapore Pane comune/integrale Fresca frutta
2	Pasta mimosa (besciamella e zafferano) Rollè di frittata/uova strapazzate Finocchi cotti o crudi Pane comune/integrale Frutta Fresca	Risotto al grana padano/ all’inglese Fettine di lonza agli agrumi/aromi Zucchine Pane comune/integrale Frutta fresca	Minestra di zucca Petto di pollo agli aromi Carote olio e limone Pane comune/integrale Frutta Fresca	Lenticchie e verdure miste Pizza margherita/Focaccia ripiena con formaggio Pane comune/integrale Frutta Fresca	Orzo al pesto Pesce dorato Misto di verdure crude Pane comune/integrale Frutta fresca
3	Pasta con sugo di verdure Tonno Misto di verdure crude Pane comune/integrale Frutta Fresca	Minestra di riso/ pasta e lenticchie Tortino al forno di pesce /filetto di pesce al forno Fagiolini Pane comune/integrale Frutta Fresca	Risotto con zucca/verdure Cosce di pollo al rosmarino Insalata a foglia Pane comune/integrale Frutta Fresca	Pasta con piselli Mozzarella/formaggio spalmabile Finocchi in insalata Pane comune/integrale Frutta fresca	Pasta con pomodoro e ricotta/ricotta Hamburger / bruscitt Piselli Pane comune/integrale Frutta Fresca
4	Pasta integrale al ragù Mezza porzione di Formaggio (primo sale, provolone ecc..) Carote al forno Pane comune/integrale Frutta fresca	Buffet di verdure e legumi Pizza margherita Pane comune/integrale Frutta Fresca	Polenta per primaria Pasta agli aromi per infanzia Spezzatino / Brasato piselli e abbondanti carote Pane comune/integrale Frutta Fresca	Risotto allo zafferano Sfilacci di pesce olio e limone Zucchine Pane comune/integrale Frutta Fresca	Farro al pesto Tortino di verdure e legumi Insalata Pane comune/integrale Frutta Fresca

Si assicura che la ditta Concessionaria del Servizio Ristorazione Scolastica:

- somministra pane comune a basso contenuto di sale e pane integrale/ai 5 cereali almeno due volte alla settimana
- distribuisce almeno tre tipi diversi di frutta alla settimana a metà mattina alla scuola primaria ed il pomeriggio per la scuola dell'infanzia
- distribuisce una volta al mese yogurt/budino/dolce/gelato in sostituzione alla frutta
- viene utilizzato esclusivamente olio extravergine d’oliva e sale iodato
- vengono rispettate le grammature e le indicazioni per la gestione del menu scolastico specificate nel documento “MANGIAR SANO...a scuola” (www.ats-milano.it/).

- **TABELLA DIETETICA COLLETTIVA AUTUNNO – INVERNO 2020-2021** COMUNE DI BORGHETTO LODIGIANO – **SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO**

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1	Ravioli di magro olio e grana grana in scaglia/mozzarella zucchine Pane comune/integrale Frutta fresca				Risotto con curcuma e fagioli Pesce al forno Carote al Forno/vapore Pane comune/integrale Fresca frutta
2	Pasta mimosa (besciamella e zafferano) Rollè di frittata/uova strapazzate Finocchi cotti o crudi Pane comune/integrale Frutta Fresca				Orzo al pesto Pesce dorato Misto di verdure crude Pane comune/integrale Frutta fresca
3	Pasta con sugo di verdure Tonno Misto di verdure crude Pane comune/integrale Frutta Fresca				Pasta con pomodoro e ricotta/ricotta Hamburger / bruscitt Piselli Pane comune/integrale Frutta Fresca
4	Pasta integrale al ragù Mezza porzione di Formaggio (primo sale, provolone ecc..) Carote al forno Pane comune/integrale Frutta fresca				Farro al pesto Tortino di verdure e legumi Insalata Pane comune/integrale Frutta Fresca

Si assicura che la ditta Concessionaria del Servizio Ristorazione Scolastica:

- somministra pane comune a basso contenuto di sale e pane integrale/ai 5 cereali almeno due volte alla settimana
- distribuisce almeno tre tipi diversi di frutta alla settimana
- distribuisce una volta al mese yogurt/budino/dolce/gelato in sostituzione alla frutta
- viene utilizzato esclusivamente olio extravergine d'oliva e sale iodato
- vengono rispettate le grammature e le indicazioni per la gestione del menu scolastico specificate nel documento "MANGIAR SANO...a scuola" (www.ats-milano.it/).