

MENÙ AUTUNNO – INVERNO DI COLLOREDO DI MONTE ALBANO - ANNO 2016 – 2017 (SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA)

Menù rivisto, modificato ed adattato per conto dell'Amministrazione Comunale di Colloredo di M.te Albano da parte del tecnologo alimentare Dott. Claudio Orlando.

| | | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì |
|---------------|-------------------|---|---|---|--|--|
| | Spuntino INFANZIA | Frutta fresca (12) | Frutta fresca (12) | Frutta fresca (12) | Frutta fresca (12) | Frutta fresca (12) |
| | SPUNTINO PRIMARIA | Frutta / Yogurt | Pane "speciale" (con olive, noci, uva ecc.) | Frutta fresca | Frutta fresca | Frutta fresca |
| I SETTIMANA | PRANZO | Primo piatto asciutto (3) Uova (9) Verdure di stagione (2) Frutta fresca (INF.) Yogurt / Frutta (PRIM.) | Antipasto di verdure di stagione (2) Bruschetta al pomodoro Spezzatino o brasato di manzo con polenta / patate Spremuta di agrumi (12) | Antipasto di verdure di stagione (2) Primo piatto asciutto (3) Carne bianca (10) Frutta fresca | Antipasto di verdure di stagione (2) Crema o Minestra o Passata con legumi (4) Torta salata con ricotta e spinaci (13) / Formaggi misti Frutta fresca | Primo piatto asciutto (3) Pesce (8) Verdure di stagione (2) Frutta fresca |
| | Spuntino INFANZIA | Frutta fresca (12) | Frutta fresca (12) | Frutta fresca (12) | Frutta fresca (12) | Frutta fresca (12) |
| | SPUNTINO PRIMARIA | Frutta fresca | Frutta fresca | Pane "speciale" (con olive, noci, uva ecc.) | Yogurt / Frutta | Frutta fresca |
| II SETTIMANA | PRANZO | Primo piatto asciutto (3) Tonno al naturale con olio e limone Verdure di stagione (2) Frutta fresca | Antipasto di verdure di stagione (2) Pasta (3) Uova (9) Frutta fresca | Antipasto di verdure di stagione (2) Gnocchi di patate con ragù di carne di manzo (5) Macedonia o tris di frutta (12) | Crema o Minestra o Passata di verdure (4) Carne bianca (10) Patate e verdura (6) Frutta fresca (INF.) Yogurt / Frutta (PRIM.) | Antipasto di verdure di stagione (2) Primo piatto asciutto (3) con legumi Formaggi misti (11) Frutta fresca |
| | Spuntino INFANZIA | Frutta fresca (12) | Frutta fresca (12) | Frutta fresca (12) | Frutta fresca (12) | Frutta fresca (12) |
| | SPUNTINO PRIMARIA | Frutta fresca | Frutta fresca | Frutta fresca | Pane "speciale" (con olive, noci, uva ecc.) | Yogurt |
| III SETTIMANA | PRANZO | Primo piatto asciutto (3) Prosciutto cotto / crudo / bresaola (primaria) Prosciutto cotto o bresaola (infanzia) Verdure di stagione (2) Frutta fresca | Primo piatto asciutto (3) Pesce (8) Verdure di stagione (2) Frutta fresca | Antipasto di verdure di stagione o minestra di verdure (4) Pizza (5) Gelato | Primo piatto asciutto con legumi (4) Formaggi misti (11) Verdure di stagione (2) Frutta fresca | Minestra di verdure (4) Lonza di maiale Patate (6) Spremuta di agrumi |
| | Spuntino INFANZIA | Frutta fresca (12) | Frutta fresca (12) | Frutta fresca (12) | Frutta fresca (12) | Frutta fresca (12) |
| | SPUNTINO PRIMARIA | Frutta fresca | Pane "speciale" (con olive, noci, uva ecc.) | Frutta / Yogurt | Frutta fresca | Frutta fresca |
| IV SETTIMANA | PRANZO | Antipasto di verdure di stagione (2) Primo piatto asciutto (3) Carne bianca (10) Frutta fresca | Crema o Minestra o Passata di verdure (4) Frico con polenta Frutta fresca / Spremuta di agrumi | Primo piatto asciutto (3) Uova (9) Verdure di stagione (2) Frutta fresca (INF.) Yogurt / Frutta (PRIM.) | Antipasto di verdure di stagione (2) Lasagne al ragù di carne di manzo (5) Gelato | Antipasto di verdure di stagione (2) Primo piatto asciutto (3) Pesce (8) Frutta fresca |

N. B.:A ogni numero corrisponde una nota e ad ogni asterisco corrisponde una ricetta. Le pietanze indicate con " / " vengono servite a rotazione ogni quattro settimane.

PREDISPOSIZIONE MENU PRIMAVERA – ESTATE

Per il periodo marzo – ottobre i piatti tipicamente invernali dovranno essere sostituiti con altri che maggiormente rispondono alle caratteristiche di “appetibilità stagionale”.

Il menù “primavera – estate” dovrà essere elaborato e presentato all’Amministrazione comunale per approvazione tenendo conto delle seguenti prescrizioni:

- somministrazione della pasta e/o del riso (che potranno essere serviti anche freddi) conditi con ortaggi di stagione, sia crudi che cotti (con cadenza settimanale o quindicinale nelle giornate più calde);
- i primi piatti al pomodoro, da maggio a settembre devono essere preparati con prodotto fresco;
- sostituzione della polenta con patate;
- sostituzione dello spezzatino di manzo o carni bianche con riso con arrosto di manzo o di maiale che potrà essere servito anche freddo con patate; le carni bianche potranno essere servite anche fredde con salsa alle verdure fresche;
- sostituzione del frico con mozzarella e pomodoro;
- sostituzione del dolce con gelato;
- frutta e verdura: obbligo di somministrazione almeno n. 5 volte di fragole nel periodo maggio – giugno; obbligo di somministrazione almeno n. 4 volte (infanzia) e almeno n. 1 volte (primaria) di ciliegie nel mese di giugno;
- gli infusi (merenda) sostituiti con yogurt, pane speciale o frutta fresca di stagione;
- possibilità di presentare a titolo sperimentale piatti diversi quali, ad esempio, pasta/riso come piatti unici serviti freddi aggiungendo alle verdure, tonno al naturale o formaggi a pezzetti o uova sode, insalata di seppie con verdure quale proposta di secondo piatto.