

MENU' INVERNALE - Anno scolastico 2023/2024 (ottobre ad aprile)

Comune di Capannoli e Palaia

Provincia di Pisa

SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA

Anno scolastico 2023-2024

SPECIFICHE TECNICHE

RELATIVE AI MENU'

PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

Nota: Per incentivare l'uso dei legumi in alcune giornate sono stati introdotti come secondo piatto dopo un primo contenente già proteine, anche se il legume ha di per se un valore nutrizionale adeguato. Per questo motivo in queste giornate le quantità di proteine (ad esempio ragù+ legumi) sono date dalla sommatoria di entrambi i piatti.

MENU' INVERNALE - Anno scolastico 2023/2024 (ottobre ad aprile)

SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA - Comune di Capannoli e Palaia

SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE

Sett.	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1°	<ul style="list-style-type: none"> Gnocchi al pomodoro Crescenza Finocchi gratinati Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta olio e parmigiano Arrosto di vitello Fagiolini Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Risotto alla parmigiana Fagioli all'uccelletto Spinaci Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Passato di verdura con riso/pastina/orzo/crostini Merluzzo al forno Bietola Dolce casalingo 	<ul style="list-style-type: none"> Minestra di lombarda Uovo sodo/frittata Carote al vapore Frutta di stagione
2°	<ul style="list-style-type: none"> Passato di verdure Pollo e patate al forno Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta all'olio Filetto di merluzzo al forno Spinaci all'olio Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Lasagne al ragù di carne bovina Insalata mista Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta al pesto Tacchino/ Coniglio disossato al forno Cavolfiore gratinato Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Polenta di mais al pomodoro Asiago Carote julienne Frutta di stagione
3°	<ul style="list-style-type: none"> Minestra di verdure e legumi con cereali Frittata di verdure Carote al vapore Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta all'olio Polpette di merluzzo Finocchi julienne Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Passato di verdura Pizza margherita Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Crema di zucca e patate con riso/pastina/orzo/crostini Brasato di vitellone Bietola Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Risotto alla verza Cuori di merluzzo al pomodoro Fagiolini Dolce casalingo
4°	<ul style="list-style-type: none"> Passato di verdure con riso/pastina/orzo/crostini Coscia di pollo al forno Insalata mista Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Gnocchetti sardi al pomodoro Hamburger di verdure Cavolfiore Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Pastina in brodo di carne bovina Mozzarella Purè Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta al ragù di carne bovina Ceci * Pinzimonio Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Riso all'olio e parmigiano Polpettone di vitello in bianco/pomodoro Finocchi gratinati al forno Frutta di stagione

Nota: Per incentivare l'uso dei legumi in alcune giornate sono stati introdotti come secondo piatto dopo un primo contenente già proteine, anche se il legume ha di per se un valore nutrizionale adeguato. Per questo motivo in queste giornate le quantità di proteine (ad esempio ragù+ legumi) sono date dalla sommatoria di entrambi i piatti.

MENU' INVERNALE - Anno scolastico 2023/2024 (ottobre ad aprile)

SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA - Comune di Capannoli e Palaia

SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE

	LUNEDI'	MARTEDI	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
5°	<ul style="list-style-type: none"> Gnocchi al pomodoro Pisellini primavera al forno Montasio Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Risotto alla verza Spezzatino di tacchino in umido Spinaci all'olio Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta alla zucca Merluzzo alla mugnaia Carote julienne Dolce casalingo 	<ul style="list-style-type: none"> Minestra di fagioli Uovo sodo/frittata Patate al vapore Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Lasagne di pesce Finocchi gratinati Frutta di stagione
6°	<ul style="list-style-type: none"> Crema di porri e patate con riso/pastina/orzo/crostini Tacchino/ Coniglio disossato al forno Bietola Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta al pesto Mozzarella Finocchi gratinati Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Lasagne al ragù di carne bovina Insalata mista Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Riso all'olio e parmigiano Legumi Fagiolini al vapore Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Minestra di verdura con riso/pastina/orzo/crostini Polpette di merluzzo Spinaci saltati Frutta di stagione
7°	<ul style="list-style-type: none"> Pasta olio e parmigiano Straccetti di pollo al limone Carote lesse Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Passato di verdura Pizza margherita Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Pastina in brodo di carne bovina Polpettone di vitello in bianco/pomodoro Finocchi al forno Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Riso al ragù di verdure Filetto di merluzzo dorato al forno Spinaci Dolce casalingo 	<ul style="list-style-type: none"> Gnocchi di patata al pomodoro Grana Insalata verde Frutta di stagione
8°	<ul style="list-style-type: none"> Risotto allo zafferano Polpette di merluzzo Cavolfiore al vapore Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Minestra di verdure con riso/pastina/orzo/crostini Coscia di pollo al forno Patate arrosto/al vapore Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Polenta di mais al pomodoro Uovo sodo/ frittata Carote julienne Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Riso all'olio e parmigiano Legumi lessi Insalata mista Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Timballo di maccheroni al forno Spinaci saltati Frutta di stagione

Nota: Per incentivare l'uso dei legumi in alcune giornate sono stati introdotti come secondo piatto dopo un primo contenente già proteine, anche se il legume ha di per se un valore nutrizionale adeguato. Per questo motivo in queste giornate le quantità di proteine (ad esempio ragù+ legumi) sono date dalla sommatoria di entrambi i piatti.