



COMUNE DI PORTO SANT'ELPIDIO

Servizio di refezione scolastica comunale

Menù A.S. 2014/2015

MENU' AUTUNNALE per i mesi di Settembre ed Ottobre

GIORNI	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
LUNEDI	Tortellini al pomodoro Caciotta Verdura di stagione Frutta	Pasta al Ragù Ricotta Verdure gratinate Banana	Farfalle delicate Mozzarella Verdura di stagione Dolce + 1/2 porzione di frutta	Penne in rosa Frittata Purè
MARTEDI	Pasta olio e maggiorana Polpette Verdura di stagione	Penne in rosa Tonno Insalata verde	Pasta al pomodoro Bocconcini di pollo panati Insalata	Riso olio e parmigiano Plattessa al forno Verdura di stagione Yogurt alla frutta
MERCOLEDI	Pasta al pomodoro Prosciutto crudo Patate al forno	Riso con piselli Frittata con cipolla e pomodoro Verdura di stagione Yogurt alla frutta	Pasta olio e parmigiano Bastoncini di merluzzo Verdura di stagione	Ravioli al pomodoro Prosciutto crudo Carote Julienne Frutta di stagione
GIOVEDI	Passato di verdura con pasta Petto di tacchino panato al forno Insalata	Minestra vegetale con pasta Arista al latte Purè	Riso al pomodoro Prosciutto crudo Patate al forno	Minestra vegetale con pasta Vitello arrosto Piselli
VENEDI	Fusilli colorati Plattessa al forno Insalata Variopinta Yogurt alla frutta	Lenticchie con crostini Prosciutto cotto Verdura di stagione Frutta	Minestra vegetale con pasta Polpettone al sugo Insalata Uva	Pasta olio e parmigiano Petto di pollo panato Insalata mista

A completamento del pasto verranno serviti: pane
acqua oligominerale
frutta di stagione g.150: pesche, susine, pere, uva, mele, banane

MENU' AUTUNNALE per i mesi di Settembre ed Ottobre

GIORNI	V SETTIMANA	VI SETTIMANA	VII SETTIMANA
	dal 13/10/2014 al 17/10/2014	dal 20/10/2014 al 24/10/2014	dal 27/10/2014 al 31/10/2014
LUNEDI	Riso al pomodoro Tonno Patate al forno	Pasta in bianco Bastoncini di merluzzo Insalata	Pasta con olio e maggiorana Fettina panata Verdura di stagione
MARTEDI	Pennette al ragu' bianco Mozzarella Insalata verde Dolce e 1/2 porzione di frutta	Pasta e fagioli Prosciutto cotto Insalata mista	Zuppa di lenticchie con crosini Prosciutto crudo Insalata
MERCOLEDI	Pasta delicata Arista al latte Verdura di stagione	Minestra vegetale con pastina Spezzatino con patate Frutta	Riso con finocchi Platessa al forno Carote Julienne
GIOVEDI	Passato di verdura con pastina Polpettone Carote Banana	Riso al pomodoro Lova strapazzate Verdura di stagione Yogurt alla frutta	Pasta al pomodoro Petto di pollo al limone Verdura di stagione
VENERDI	Pasta Pomodoro e basilico Platessa panata al forno Fagiolini	Pasta al pesto Pollo al forno Verdura di stagione	Lasagne Formaggio Insalata Frutta di stagione

A completamento del pasto verranno serviti :

pane
acqua oligominerale
frutta di stagione g. 150 - ottobre: uva, pere, mele, banane (ad esclusione dei giorni in cui è previsto lo yogurt alla frutta)

MENU' INVERNALE per i mesi di Novembre, Dicembre, Gennaio, Febbraio e Marzo

GIORNI	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
	dal 03/11/2014 al 07/11/2014	dal 10/11/2014 al 14/11/2014	dal 17/11/2014 al 21/11/2014	dal 24/11/2014 al 28/11/2014
LUNEDI	Pasta al ragù Bianco Caciotta Verdura di stagione	Riso in Bianco Bastoncini di merluzzo Verdura di stagione	Pasta al ragù Mozzarella Verdura di stagione Yogurt alla frutta	Riso al pomodoro Uova strapazzate Verdura di stagione Yogurt alla frutta
MARTEDI	Pasta alla marinara Tonno Carote Julienne Yogurt alla frutta	Pasta con pomodoro Spezzatino con piselli Yogurt alla frutta	Pasta olio e parmigiano Tonno Insalata verde Banana	Pasta all'olio aromatico Arista con carote Verdura di stagione
MERCOLEDI	Pasta in bianco Pollo arrosto Insalata mista	Pasta al pesto Arista con carote Purè	Minestrina in brodo vegetale Rollè di tacchino Carote Julienne	Pasta gratinata Formaggio Insalata verde
GIOVEDI	Pasta e fagioli Prosciutto cotto Insalata	Ravioli al pomodoro Formaggio Insalata variopinta	Pasta con piselli Fettina panata Insalata	Minestrina vegetale con pastina Pollo arrosto Purè
VENERDI	Minestrina vegetale con pastina Polpettone Patate lesse	Minestrina vegetale con pastina Frittata Verdura di stagione Dolce + 1/2 porzione di frutta	Passato di legumi con crostini Prosciutto cotto Verdura di stagione	Spaghetti alla marinara Bastoncini di merluzzo Carote Julienne

A completamento del pasto verranno serviti :
pane

acqua oligominerale

frutta di stagione g.150: clementine, pere, mele (ad esclusione dei giorni in cui è previsto lo yogurt alla frutta)

MENU' INVERNALE per i mesi di Novembre, Dicembre, Gennaio, Febbraio e Marzo

GIORNI	V SETTIMANA	VI SETTIMANA	VII SETTIMANA	VIII SETTIMANA
	dal 01/12/2014 al 05/12/2014	dal 08/12/2014 al 12/12/2014	dal 15/12/2014 al 19/12/2014	dal 22/12/2014 al 23/12/2014
LUNEDI	Pasta al ragù Prosciutto cotto Insalata Dolce + 1/2 porzione di frutta	FESTA DELL'IMMACOLATA	Farfalle piselli e cotto Frittata con cipolla e pomodoro Insalata Yogurt	Pasta al pomodoro Caciotta Patate al forno
MARTEDI	Pasta olio e maggiorana Arista al latte Verdura di stagione	Penne in rosa Tonno Verdura di stagione	Pasta al pomodoro aromatico Prosciutto cotto Insalata di fagioli cannellini	Passato di verdura con orzo Vitello arrosto Carote Julienne Frutta
MERCOLEDI	Pasta al pomodoro Plattessa al forno Verdura di stagione Yogurt alla frutta	Tortellini al pomodoro Prosciutto crudo Insalata mista	Minestra vegetale con riso Fettina panata Verdura di stagione	FESTIVITA' NATALIZIE
GIOVEDI	Fusilli colorati Polpette Insalata mista	Passato di legumi con minestra Mozzarella Carote e finocchi	Pasta al pomodoro Arista al latte Verdura di stagione	FESTIVITA' NATALIZIE
VENEDI	Pasta al pomodoro Caciotta Patate arrosto	Pasta con ricotta Bocconcini di pollo e tacchino Insalata mista	Pasta olio e parmigiano Bastoncini di merluzzo Carote Julienne	FESTIVITA' NATALIZIE

A completamento del pasto verranno serviti :

pane

acqua oligominerale

frutta di stagione g. 150: uva, clementine, pere, mele, banane, arance, kiwi (ad esclusione dei giorni in cui è previsto lo yogurt alla frutta)

MENU' INVERNALE per i mesi di Novembre, Dicembre, Gennaio, Febbraio e Marzo

GIORNI	IX SETTIMANA dal 07/01/2015 al 09/01/2015	X SETTIMANA dal 12/01/2015 al 16/01/2015	XI SETTIMANA dal 19/01/2015 al 23/01/2015	XII SETTIMANA dal 26/01/2015 al 30/01/2015
LUNEDI	FESTIVITA' NATALIZIE	Pasta olio e parmigiano Spezzatino con patate Frutta	Pasta al pomodoro Mozzarella Fagiolini Yogurt alla frutta	Pasta olio e parmigiano Spezzatino con piselli Dolce + 1/2 frutta
MARTEDI	FESTA EPIFANIA	Ravioli ricotta spinaci al pomodoro Prosciutto cotto Insalata + carote	Zuppa di biette e patate con crostini Polpette Verdura di stagione	Pasta al pomodoro Arista con carote Fagiolini
MERCOLEDI	Pasta con ricotta bianca Petto di pollo panato Finocchi	Minestra vegetale con pastina Rolle di tacchino Verdura di stagione	Fusilli colorati Pollo arrosto Verdura di stagione	Riso in bianco Frittata con cipolla e pomodoro Purè Yogurt
GIOVEDI	Pasta al pomodoro Tonno Carote Dolce + 1/2 frutta	Penne al tonno e pomodoro Bastoncini di merluzzo Insalata	Riso in bianco Platessa al forno Carote	Minestra di lenticchie con crostini Prosciutto cotto Insalata
VENERDI	Pasta gratinata Formaggio Insalata mista	Riso all'olio aromatico Arista con carote Verdura di stagione	Pasta al ragu' Prosciutto crudo Insalata	Pasta al pomodoro Bastoncini di merluzzo Carote

A completamento del pasto verranno serviti :

pane

acqua oligominerale

frutta di stagione g. 150: arance, clementine, mele, kiwi, banane (ad esclusione dei giorni in cui è previsto lo yogurt alla frutta)

MENU' INVERNALE per i mesi di Novembre, Dicembre, Gennaio, Febbraio e Marzo

GIORNI	XIII SETTIMANA	XIV SETTIMANA	XV SETTIMANA	XVI SETTIMANA
LUNEDI	dal 02/02/2015 al 06/02/2015 Pasta con le zucchine Caciotta Patate al forno	dal 09/02/2015 al 13/02/2015 Riso in bianco Uova strapazzate Carote Julienne	dal 16/02/2015 al 20/02/2015 Pasta con cotto e piselli Arista al latte Piselli	dal 23/02/2015 al 27/02/2015 Pasta olio e parmigiano Frittata con cipolla e pomodoro Insalata Yogurt alla frutta
MARTEDI	Pasta e fagioli Prosciutto crudo Verdura di stagione Frutta	Pasta al pomodoro Pollo panato Insalata Yogurt alla frutta	CARNEVALE	Pasta al pomodoro Polpettone con olive macinate Carote
MERCOLEDI	Riso all'olio Vitello arrosto Verdure di stagione	Minestra vegetale con pastina Polpette al sugo Verdura di stagione	Pasta al pomodoro Mozzarella Purè	Passato di verdura con pastina Petto di pollo alla salvia Purè
GIOVEDI	Pasta al pomodoro Pollo arrosto Insalata verde	Pasta al ragu' Ricotta Insalata mista Dolce + 1/2 frutta	Minestra vegetale con orzo Fettine in pizzata Verdura di stagione	Riso al ragu' Prosciutto cotto Verdura di stagione
VENEDI	Pasta al tonno e pomodoro Platessa al forno Insalata con finocchi	Pasta alla salvia Tonno Verdura di stagione	Riso e patate Bastoncini di merluzzo Carote Julienne Frutta di stagione	Spaghetti alla marinara Platessa al forno Finocchi Julienne Dolce + 1/2 porzione di frutta

A completamento del pasto verranno serviti:
pane

acqua oligominerale

frutta di stagione g. 150: arance, clementine, kiwi, mele, banane (ad esclusione dei giorni in cui è previsto lo yogurt alla frutta)

MENU' INVERNALE per i mesi di Novembre, Dicembre, Gennaio, Febbraio e Marzo

GIORNI	XVII SETTIMANA dal 02/03/2015 al 06/03/2015	XVIII SETTIMANA dal 09/03/2015 al 13/03/2015	XIX SETTIMANA dal 16/03/2015 al 20/03/2015	XX SETTIMANA dal 23/03/2015 al 27/03/2015
LUNEDI	Pasta al Pomodoro aromatico Prosciutto crudo Piselli Frutta di stagione	Pasta al pesto invernale Arista al latte Verdura di stagione	Gnocchi al pomodoro Prosciutto cotto Insalata mista Frutta di stagione	Pasta olio basilico Scaloppina di pollo al timo Insalata mista
MARTEDI	Minestra vegetale con pasta Pollo panato Carote	Pasta al pomodoro Frittata Insalata mista Yogurt alla frutta	Minestra in brodo vegetale Polpette di manzo Fantasia di verdure	Minestra vegetale con pasta Prosciutto crudo Insalata Dolce + ½ frutta
MERCOLEDI	Riso al ragù Formaggio Fagiolini	Minestra vegetale con pasta Vitello arrosto Verdura di stagione Banana	Riso alla parmigiana Pollo al forno Insalata	Orecchiette al pomodoro e menta Frittata Verdura di stagione Yogurt alla frutta
GIOVEDI	Fusilli colorati Spezzatino con patate Frutta di stagione	Lasagne Mozzarella Insalata verde Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Scaloppine di maiale Verdura di stagione	Riso in bianco Fettine alla pizzaiola Verdura di stagione Frutta
VENNERDI	Pasta all'olio aromatico Tonno Insalata mista	Riso alla parmigiana Bastoncini di merluzzo Carote	Pasta con zucchine Platessa al forno Carote Julienne Yogurt alla frutta	Pasta al pomodoro Tonno Purè

A completamento del pasto verranno serviti:

pane

acqua oligominerale

frutta di stagione g. 150: mele, banane, arance, kiwi, clementine (ad esclusione dei giorni in cui è previsto lo yogurt alla frutta)

MENU' PRIMAVERILE per i mesi di Aprile, Maggio e Giugno

GIORNI	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
	dal 30/03/2015 al 01/04/2015	dal 08/04/2015 al 10/04/2015	dal 13/04/2015 al 17/04/2015	dal 20/04/2015 al 24/04/2015
LUNEDI	Ravioli ricotta spinaci al pomodoro Prosciutto cotto Verdura di stagione	FESTIVITA' PASQUALI	Pasta al pomodoro Formaggio Zucchine gratinate Yogurt alla frutta	Minestra vegetale con pasta Prosciutto cotto Vedure gratinate Frutta
MARTEDI	Pasta con piselli e prosciutto cotto Arista al latte Fagiolini Frutta di stagione	FESTIVITA' PASQUALI	Minestra vegetale con pasta Polpettone di manzo Insalata mista	Pasta al basilico e pinoli Pollo arrosto Insalata mista
MERCOLEDI	Riso al ragu' Mozzarella Insalata mista Frutta	Minestra vegetale con pasta Tacchino gratinato Patate al forno	Pasta primavera Pollo panato Verdura di stagione Frutta	Tortellini al pomodoro fresco Caciotta Verdura di stagione
GIOVEDI	FESTIVITA' PASQUALI	Pasta al ragu' Prosciutto crudo Insalata mista	Riso con crema di peperoni Arista di maiale Insalata verde	Riso all'olio aromatico Spezzatino con patate Frutta
VENERDI	FESTIVITA' PASQUALI	Pasta con zucchine Plattessa al forno Verdura di stagione	Pasta al tonno Bastoncini di merluzzo Verdura di stagione	Pasta fredda tonno e pomodoro Bastoncini di merluzzo Carote julienne

A completamento del pasto verranno serviti : pane

acqua oligominerale,

frutta di stagione g.150: mele, banane, arance, kiwi (ad esclusione dei giorni in cui è previsto lo yogurt alla frutta)

MENU' PRIMAVERILE per i mesi di Aprile, Maggio e Giugno

GIORNI	V SETTIMANA	VI SETTIMANA	VII SETTIMANA	VIII SETTIMANA
	dal 27/04/2015 al 30/04/2015	dal 04/05/2015 al 08/05/2015	dal 11/05/2015 al 15/05/2015	dal 18/05/2015 al 22/05/2015
LUNEDI	Pasta al pomodoro Insalata di pomodori e mozzarella Dolce + 1/2 frutta	Pasta al ragù Caciotta Zucchine gratinate Frutta di stagione	Pasta al pomodoro fresco Prosciutto crudo Pomodori Yogurt alla frutta	Pasta al pomodoro Caciotta Insalata mista Gelato
MARTEDI	Ravioli olio e salvia Prosciutto cotto Verdure gratinate Frutta di stagione	Riso in bianco Polpettone Insalata mista Frutta di stagione	Pasta primavera fredda Polpette Carote Julienne Frutta di stagione	Farfalle delicate Bastoncini di merluzzo Carote Julienne Frutta di stagione
MERCOLEDI	Pasta con ricotta bianca Arista al latte Carote Julienne Frutta di stagione	Penne al pomodoro Frittata Patate al forno	Lasagne Mozzarelle Insalata verde	Pasta al pomodoro e basilico Petto di pollo panato Fagiolini
GIOVEDI	Spaghetti alla marinara Platessa al forno Verdure di stagione	Pasta all'olio Petto di pollo al limone Piselli	Riso in bianco Pollo panato Pomodori	Pasta olio e parmigiano Vitello arrosto Pomodori
VENERDI	FESTA 1° MAGGIO	Pasta tonno e pomodori Bastoncini di merluzzo Insalata verde	Penne in rosa Tonno Verdure gratinate	Pasta al ragù Prosciutto cotto Patate arrosto

A completamento del pasto verranno serviti: pane
acqua oligominerale
frutta di stagione g.150: kiwi, fragole, mele, banane, albicocche precoci (ad esclusione dei giorni in cui è previsto lo yogurt alla frutta)

MENU' PRIMAVERILE per i mesi di Aprile, Maggio e Giugno

GIORNI	IX SETTIMANA dal 25/05/2015 al 29/05/2015	X SETTIMANA dal 03/06/2015 al 05/06/2015	XI SETTIMANA dal 08/06/2015 al 12/06/2015	XII SETTIMANA dal 15/06/2015 al 19/06/2015
LUNEDI	Farfalle pomodoro e basilico Frittata con prosciutto cotto Insalata mista Yogurt alla frutta	PONTE DEL 2 GIUGNO	Pasta piselli e pomodoro Bocconcini di pollo gratinati Pomodori	Pasta primavera fredda Polpette Carote Julienne Frutta di stagione
MARTEDI	Pasta in bianco Arista al latte Verdure gratinate Frutta di stagione	FESTA DELLA REPUBBLICA	Pasta in bianco Frittata Fagiolini	Farfalle delicate Platessa al forno Carote Julienne Frutta di stagione
MERCOLEDI	Tortellini al pomodoro Insalata di pollo Frutta di stagione	Penne al pomodoro Prosciutto cotto Fagiolini	Insalata di riso Prosciutto crudo Verdure gratinate Gelato	Pasta al pomodoro e basilico Petto di pollo panato Fagiolini
GIOVEDI	Pasta e piselli Platessa al forno Pomodori	Pasta all'olio Petto di pollo al limone Pomodori	Farfalle pomodoro e basilico Rolle di vitellone Insalata mista	Pasta olio e parmigiano Vitello arrosto Pomodori
VENERDI	Insalata di riso Prosciutto crudo Insalata verde Gelato	Pasta fredda Bastoncini di merluzzo Insalata verde Frutta di stagione	Penne in rosa Tonno Verdure gratinate	Pasta al ragu' Prosciutto cotto Patate arrosto

A completamento del pasto verranno serviti:

pane
acqua oligominerale
frutta di stagione g.150: albicocche, pesche, susine, fragole, mele, banane (ad esclusione dei giorni in cui è previsto lo yogurt alla frutta)

MENU' PRIMAVERILE per i mesi di Aprile, Maggio e Giugno

GIORNI	XIII SETTIMANA dal 22/06/2015 al 26/06/2015	XIV SETTIMANA dal 29/06/2015 al 30/06/2015
LUNEDI	Pasta al ragu' Caciotta Zucchine gratinate Frutta di stagione	Penne in rosa Tonno Pomodori
MARTEDI	Riso in bianco Polpettone Insalata mista Frutta di stagione	Pasta al pomodoro fresco Mozzarelle Insalata Gelato
MERCOLEDI	Penne al pomodoro Frittata Patate al forno	
GIOVEDI	Pasta all'olio Petto di pollo al limone Piselli	
VENERDI	Pasta tonno e pomodori Bastoncini di merluzzo Insalata verde	

A completamento del pasto verranno serviti:

pane

acqua oligominerale

frutta di stagione g.150: albicocche, pesche, susine, fragole, mele, banane (ad esclusione dei giorni in cui è previsto lo yogurt alla frutta)

SOSTITUZIONI AL MENÙ PER INTOLLERANZE O MOTIVI RELIGIOSI

Intolleranza al latte e latticini:

Sostituire con petto di pollo o tacchino o fettina di manzo o maiale

Confezionare la besciamella con olio al posto del burro e brodo vegetale al posto del latte

Intolleranza alle Uova:

Sostituire con formaggi o salumi o petto di pollo o tacchino o fettina di manzo o maiale

Intolleranza al Pesce

Sostituire con formaggi o salumi o petto di pollo o tacchino o fettina di manzo o maiale

Per i Bambini di religione Musulmana

Sostituire maiale e salumi con petto di pollo o tacchino o manzo o pesce o uova o formaggi

Per i Bambini di religione Buddista

Sostituire il manzo con pollo o tacchino

Intolleranza al pomodoro

Condire con olio o burro o con sugo con verdure in bianco