



ISTITUZIONE AI SERVIZI SOCIALI "DAVIDE DRUDI"
 COMUNE DI MELDOLA
 MENU' INVERNALE



SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA

	1° SETTIMANA dal 10/01/22 al 14/01/22	2° SETTIMANA dal 17/01/22 al 21/01/22	3° SETTIMANA dal 24/01/22 al 28/01/22	4° SETTIMANA dal 31/01/22 al 04/02/22	5° SETTIMANA dal 07/02/22 al 11/02/22
L U N E D I'	Fusilli (integrali) alla pizzaiola Pesce*(merluzzo) al forno Insalata (con a parte <u>frutta secca tritata finemente</u>) Pane Frutta fresca di stagione	Spaghetti al pomodoro Formaggio fresco (es. stracchino) Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdura con riso Polpette di pollo al forno Purea di patate e carote o Purea di patate Pane integrale Frutta fresca di stagione	Pasta all'uovo (es. tagliatelle) pomodoro e piselli* Sfornato di verdure al forno Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Verdura in pinzimonio Polenta (o pasta integrale al pomodoro) Spezzatino di tacchino o pollo al sugo Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione
M A R T E D I'	Spaghetti aglio, olio e prezzemolo Spezzatino di pollo alla cacciatora Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Per Infanzia: Passato di legumi misti con riso Per Primaria: Risotto con crema di legumi Hamburger di verdura Insalata (con a parte <u>semi di sesamo tostatati e tritati finemente</u>) Pane o panino al latte Frutta fresca di stagione	Verdura in pinzimonio Gnocchetti di semola all'ortolana Pesce*(merluzzo) al forno o Crocchette di pesce* al forno Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Crema di sedano e patate con orzo o farro Fettina di pollo alla pizzaiola Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Pastina di semola o riso in brodo vegetale Pizza pomodoro e mozzarella Insalata mista Frutta fresca di stagione
M E R C O L E D I'	Crema di cannellini con crostini di pane tostato o pastina di semola Crocchette di verdura al forno Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Passatelli in brodo vegetale di verdure fresche (o ravioli ripieni di ricotta e spinaci con salsa alle verdure) Patate lessate e Verdura cruda o cotta di stagione Pane integrale Frutta fresca di stagione	Spaghetti al pomodoro ed olive Arrostato di tacchino al forno Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Risotto alle verdure di stagione (es. zucca) Formaggio fresco (es. casatella) Insalata (con a parte <u>semi di sesamo tostatati e tritati finemente</u>) Pane o Spianata Frutta fresca di stagione	Sedanini alle erbe aromatiche e mandorle (<u>frutta secca tritata finemente</u>) Cotoletta di platessa* al forno Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione
G I O V E D I'	Antipasto di verdura di stagione Lasagne al forno con ragù di carne di vitellone Verdura cotta mista di stagione o gratinata al forno Pane integrale Frutta fresca di stagione	Fusilli al pesto mediterraneo invernale (<u>frutta secca tritata finemente</u>) Pesce* (platessa) al pomodoro o seppie* al pomodoro Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Crema di ceci con cous cous o pastina di semola Pizza al pomodoro o alle verdure di stagione Insalata (con a parte <u>mandorle tritate finemente</u>) Frutta fresca di stagione	Per Infanzia: Vellutata di verdure con pastina di semola Per Primaria: Penne al pomodoro Hamburger di vitellone Verdura cruda di stagione Pane integrale Frutta fresca di stagione	Mezze penne olio e parmigiano Scaloppina di tacchino o pollo al forno Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione
V E N E R D I'	Per Infanzia: Passato di verdura con riso Per Primaria: Risotto alle verdure (es. carote) Formaggio fresco (es. squacquerone o bis di formaggi) Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Antipasto di verdura di stagione Chifferi al ragù vegetale Cotoletta di suino al forno o arista al forno Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Penne olio e parmigiano Frittata al forno o rotolo di frittata al forno Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Antipasto di verdura di stagione Spaghetti al pomodoro e tonno Pesce* (halibut) al forno o bocconcini di pesce* al forno Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Maltagliati con fagioli Crocchette di miglio o crocchette di ricotta al forno Verdura cruda di stagione Pane integrale Frutta fresca di stagione

Legenda:

- Il menù proposto è stilato in base alle Linee Guida per una Sana Alimentazione e ai piatti e ricette proposte da "Ben...essere in Tavola" integrazione al Ricettario Allergeni 2020, redatto dall'Az.USL di Forlì;
- i piatti contrassegnati con il simbolo * possono contenere alimenti surgelati;
- una volta alla settimana è prevista l'offerta di un piccolo antipasto di verdure crude di stagione biologiche al fine di aumentarne il gradimento sfruttando l'effetto appetito;
- la frutta e la verdura varieranno secondo la stagionalità;
- il menù invernale, ogni cinque settimane, slitta di un giorno per garantire maggiore varietà.

In merito al Reg. 1169/11 si comunica che le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie ed intolleranze sono disponibili presso gli uffici e la cucina centralizzata del Comune di Meldola