



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



**SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA**

		<b>2° SETTIMANA</b> dal 16/09/24 al 20/09/24	<b>3° SETTIMANA</b> dal 23/09/24 al 27/09/24	<b>4° SETTIMANA</b> dal 30/09/24 al 04/10/24	<b>5° SETTIMANA</b> dal 07/10/24 al 11/10/24
<b>L</b> <b>U</b> <b>N</b> <b>E</b> <b>D</b> <b>I</b>		Spaghetti con pomodoro ed olive tritate Scaloppina di tacchino al forno o al limone Verdura cruda di stagione Pane integrale Frutta fresca di stagione	Penne (integrali) alla pizzaiola Cotoletta di suino al forno o arista al forno o arista al latte Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Risotto alle verdure Pesce* al forno Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'uovo pomodoro e legumi Crocchette di verdura al forno Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione
<b>M</b> <b>A</b> <b>R</b> <b>T</b> <b>E</b> <b>D</b> <b>I</b>		Gobbetti all'ortolana Pesce *al forno Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Passato di ceci con pastina di semola Pizza al pomodoro Verdura cruda di stagione Frutta fresca di stagione	Verdura di stagione in pinzimonio Pasta all'uovo (es. garganelli) al ragù di carne di vitellone Verdura di stagione gratinata al forno o verdura cotta mista con patate Pane integrale Frutta fresca di stagione	Sedanini al ragù vegetale Arrosto di tacchino al forno o fettina di tacchino al forno Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione
<b>M</b> <b>E</b> <b>R</b> <b>C</b> <b>O</b> <b>L</b> <b>E</b> <b>D</b> <b>I</b>		Antipasto di verdura di stagione Crema di verdura fresca di stagione con riso Polpette di vitellone o spezzatino di vitellone Patate al forno o patate lesate Pane Frutta fresca di stagione	Risotto con zucchine e patate o altra verdura di stagione Pesce* al forno Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Fusilli al pomodoro Polpette di ceci al forno o Insalata mista con legumi Pinzimonio estivo Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con farro (o orzo) Pizza margherita Insalata Frutta fresca di stagione
<b>G</b> <b>I</b> <b>O</b> <b>V</b> <b>E</b> <b>D</b> <b>I</b>		Mezze penne alla parmigiana Frittata o Rotolo di verdure al forno Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Sedanini al pomodoro e basilico Bocconcini di pollo al forno Verdura cotta di stagione Pane integrale Frutta fresca di stagione	Sedanini al pesto o alle erbe aromatiche ( <u>frutta secca tritata finemente</u> ) Formaggio fresco (es. squacquerone o casatella) Insalata Pane o spianata Frutta fresca di stagione	Antipasto di verdura di stagione Spaghetti alla pizzaiola Hamburger di vitellone al forno Verdura cruda o cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione
<b>V</b> <b>E</b> <b>N</b> <b>E</b> <b>R</b> <b>D</b> <b>I</b>		Sedanini al pesto ( <u>frutta secca tritata finemente</u> ) Crocchette di legumi (o in alternativa piatto unico: Pasta pasticciata con lenticchie rosse) Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Verdura di stagione in pinzimonio Fusilli con salsa di ricotta e spinaci Sformato di verdure al forno Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con crostini di pane tostato o pastina Hamburger di tacchino o bocconcini di tacchino al pomodoro Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Mezze penne olio e parmigiano Cotoletta di pesce* 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 proposti 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.

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