

**Menu estivo (indicativamente da aprile a settembre) Scuole dell'Infanzia e Primarie - Comune di San Salvo (luglio 2019)**

GG	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
<b>Lun.</b>	Minestrone di verdure* Bocconcini di tacchino o fettine di tacchino alla salvia Patate al forno Pane – Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e ricotta Polpettone* di patate e fagiolini (v. ricetta) Insalata mista Pane – Frutta di stagione	Minestrone di verdure * Tortino di patate con prosciutto cotto/ crudo, formaggio e mozzarella a dadini, uova e pangrattato* (v.ricetta) Insalata mista Pane - Frutta di stagione	Pasta o risotto al peperone giallo (v. ricette) Polpettone di carne mista* Insalata di pomodori e cetrioli Pane - Frutta di stagione
<b>Mar.</b>	Pasta o riso e piselli freschi o timballo* di riso e piselli (v.ricetta) Prosciutto cotto/crudo/bresaola Insalata di pomodori e lattuga Pane – Frutta di stagione	Pasta con verdura di stagione (zucchine, asparagi, carciofi... in alternanza) Fettina di vitello alla pizzaiola con pomodoro fresco ed origano Fagiolini ad insalata Pane – Frutta di stagione	Pasta al pomodoro fresco e basilico Polpette di legumi (es.ceci) (v.ricette) Zucchine trifolate o tortino di zucchine e pomodori (v.ricetta) Pane – Frutta di stagione	Pasta al pomodoro fresco Melanzane alla parmigiana* (v.ricetta) Insalata mista Pane – Frutta di stagione
<b>Mer.</b>	Pasta al pomodoro fresco e basilico Frittata con verdure di stagione cotta al forno Insalata mista(almeno tre varietà) Pane – Frutta di stagione	Pasta o farro od orzo in alternanza e legumi Caprese (mozzarella e pomodori) Pane – Frutta di stagione	Insalata di riso (v. ricette) Frittata con patate cotta al forno Fagiolini in insalata Pane - Frutta di stagione	Pasta o risotto alla parmigiana Petto di pollo in umido o rollè di tacchino Ciabotto di verdure*(v. ricetta) Pane – Frutta di stagione
<b>Gio.</b>	Insalata di pasta (v. ricette) o pasta bianca olio e parmigiano Lonza/arista di maiale al sedano verde* Punte di asparagi e carote al vapore Pane – Frutta di stagione	Pasta alla Norma (pomod. fresco e melanzane) Insalata di pollo o pollo in crema di lattuga (v. ricetta) Carpaccio di zucchine (v.ricetta) Pane – Frutta di stagione	Pasta alla crudaiola (v.ricetta) Scaloppina di pollo o tacchino al limone Insalata e /o verdure grigliate miste Pane – Frutta di stagione	Pasta e legumi o pasta fredda con fagioli o ceci (v.ricette) Crescenza e/o bresaola Insalata mista (minimo tre varietà) Pane- Frutta di stagione
<b>Ven.</b>	Pasta con pesce ( filetti di salmone ) Pesce (filetti di halibut) Insalata mista Pane - Frutta di stagione	Risotto con seppioline e/o calamari o in bianco olio e parmigiano Pesce (filetti di spigola ) Insalata mista Pane – Frutta di stagione	Pasta bianca olio e parmigiano Seppioline e/o calamari in umido con piselli o filetti di sogliola Insalata di lattuga, pomodori,cetrioli e ravanelli Pane – Frutta di stagione	Pasta bianca con tonno e zucchine o pasta al pomodoro e tonno Pesce :filetti di merluzzo olio e limone Fagiolini e patate Pane – Frutta di stagione

N.B. Nella preparazione dei pasti, attenersi a quanto riportato alla voce **"Informazioni per l'uso corretto delle tabelle-menù: note"**

Ad inizio di ogni settimana o se si preferisce giornalmente sarà cura della ditta di ristorazione provvedere alla stampa e alla divulgazione nei vari punti di somministrazione del menù settimanale/giornaliero riportante nel dettaglio ingredienti e modalità di preparazione delle singole pietanze, il formato di pasta, la tipologia di frutta e verdura servita.

\* preparazioni che possono essere servite tiepide o fredde