



COMUNE DI MONTECRESTESE

Provincia del Verbano Cusio Ossola

**ALLEGATO 5) AL CAPITOLATO D'ONERI
APPROVATO CON DELIBERAZIONE
G.C. N. 50 DEL 22.0.2017**

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA
CONSISTENTE NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, NELLA PULIZIA LOCALI CUCINA E
REFETORIO E SERVIZIO ASSISTENZA TRASPORTO SCOLASTICO SCUOLA
DELL'INFANZIA DAL 01.09.2017 AL 30.06.2020.

MENU' IN VIGORE

SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA

COMUNE DI MONTECRESTESE

Scuola dell'Infanzia e Scuola Primaria

Menù autunno – inverno A.S. 2012/2013

	1 ^a settimana	2 ^a settimana	3 ^a settimana	4 ^a settimana
Lunedì	Gnocchi di patate al pomodoro Prosciutto cotto/crudo/Bresaola Finocchi gratinati	Pasta con ragù di verdure Scaloppine di tacchino al limone Insalata mista	Pasta con olio e parmigiano Pollo arrosto Insalata di finocchi	Minestra di verdura con pasta Scaloppine di maiale al limone Patate al forno/in insalata.
Martedì	Pasta con pomodoro e piselli Formaggio (*) Spinaci all'olio/ Verdura cotta	Risotto allo zafferano Frittata semplice/con verdure (al forno) Erbette/Coste all'olio	Broccoli e carote saltate con olio Pizza con pomodoro e mozzarella (piatto unico)	Risotto allo zafferano Formaggio (*) Erbette/Coste/Spinaci all'olio
Mercoledì	Risotto alla parmigiana Pesce (^) al forno Insalata di carote grattugiate / Carote all'olio	Polenta Spezzatino/ macinata di bovino adulto in umido Carote in umido/all'olio	Minestra di riso patate e spinaci/erbette/porri Polpette di vitellone (al forno) Insalata mista	Tagliatelle al burro Tacchino al latte Carote e cavolfiore gratinato al forno
Giovedì	Pasta con olio e parmigiano Pollo arrosto Insalata verde / mista con verza	Pasta al pomodoro Pesce (^) impanato (al forno) Insalata verde	Pasta con ragù alla bolognese Piselli al prosciutto <u>oppure</u> Lenticchie in umido Carote al forno	Pasta al pomodoro / con sugo alle olive Pesce (^) gratinato al forno Insalata mista
Venerdì	Minestra di verdura con pasta/friso Vitellone alla pizzaiola Patate al forno/in insalata	Minestra di verdura e legumi con riso/cereali Formaggio (*) Purè/Patate in insalata	Risotto alla zucca/al pomodoro Pesce (^) in umido / al forno Verdura cotta	Risotto con piselli Frittata con patate (al forno) Insalata verde

Il pranzo viene completato con **pane comune e frutta fresca di stagione** (è consigliabile anticipare quest'ultima nello spuntino di metà mattina).
1 volta/settimana (preferibilmente in presenza di piatto unico o di primo piatto semplice e possibilmente nelle giornate più critiche come momento gratificante, ad esempio in presenza di legumi, minestre, ecc.) la frutta può essere sostituita con Yogurt o con un Dolce semplice tipo: budino, torta margherita, allo yogurt, crostata di frutta o marmellata, ecc.

(*) **Tipologie di formaggio:** ricotta, mozzarella, formaggio fresco di capra, primosale, robiola, caciotta fresca, scamorza fresca, fontina, toma (tipo Crodo, ecc.), parmigiano reggiano, grana padano, ecc.

(^*) **Tipologie di pesce:** platessa, sogliola, palombo, nasello o merluzzo, cernia, orata, trota, ecc.

ASL VCO

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

DIETISTA Dott.ssa Katia FASOLO

23 FEB. 2013



COMUNE DI MONTECRESTESE

Scuola dell'Infanzia e Scuola Primaria

Menù primavera – estate A.S. 2012/2013

	1 ^a settimana	2 ^a settimana	3 ^a settimana	4 ^a settimana
Lunedì	Pasta all'ortolana Vitellone agli aromi Fagiolini all'olio	Pasta olio e parmigiano Pesce (A) dorato al forno Insalata mista	Risotto alla milanese Tacchino al forno con aromi Insalata mista	Pasta pomodoro e piselli/fave Uova strapazzate Insalata di pomodori
Martedì	Panzerotti ricotta e spinaci al burro e salvia Piselli al prosciutto Carote al forno	Minestra di verdura estiva con crostini Pollo al limone Patate lesse	Pasta pomodoro e basilico Formaggio (*) Carote grattugiate	Crema di verdura estiva con crostini Cosce di pollo al forno Fagiolini all'olio
Mercoledì	Pasta al pesto Insalata caprese <u>oppure</u> Formaggio (*) con pomodori in insalata	Risotto alla parmigiana Uova strapazzate Insalata di pomodori	Fagiolini all'olio / in insalata Insalata di riso (Piatto unico)	Insalata mista con fagioli cannellini Pizza con pomodoro e mozzarella (Piatto unico)
Giovedì	Crema di zucchini con riso Tacchino al latte Patate prezzemolate	Zucchine trifolate Pizza pomodoro e mozzarella (Piatto unico)	Minestra di verdura estiva con orzo Arrosto di vitellone Patate lesse in insalata	Pasta olio e parmigiano Arista al forno Zucchine trifolate
Venerdì	Pasta pomodoro e basilico Pesce (A) gratinato al forno Insalata mista	Pasta con pomodoro e origano Prosciutto cotto Carote grattugiate	Pasta al pesto Pesce (A) al forno Insalata di pomodori	Gnocchi di patate al pomodoro Pesce (A) gratinato al forno Carote grattugiate

Il pranzo viene completato con pane e frutta fresca di stagione (è consigliabile anticipare quest'ultima nello spuntino di metà mattina).
1 volta/settimana (preferibilmente in presenza di piatto unico o di primo piatto semplice e possibilmente nelle giornate più critiche come momento gratificante, ad esempio in presenza di legumi, minestre, ecc.) la frutta può essere sostituita con Yogurt o con un Dolce semplice tipo: budino, torta margherita, allo yogurt, crostata di frutta o marmellata, ecc.

(*) **Tipologie di formaggio:** ricotta, mozzarella, formaggio fresco di capra, primosale, robiola, caciotta, scamorza, fontina, toma (tipo Crodo, ecc.), parmigiano reggiano, grana padano, ecc.

(A) **Tipologie di pesce:** platessa, sogliola, palombo, nasello o merluzzo, cernia, orata, trota, ecc. **29 AGO.2012**