

COMUNE DI MOMPANTERO

MENU' SCUOLA DELL'INFANZIA – A.S. 2018/2019 – 2019/2020

(da allegare al capitolato speciale d'appalto)

MENU' INVERNALE (dal 16 ottobre al 31 marzo)

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
LUNEDI'	<ul style="list-style-type: none"> ▪ PASTA BURRO E SALVIA ▪ POLPETTE DI VITELLO IN UMIDO ▪ VERDURA CRUDA O COTTA DI STAGIONE ▪ FRUTTA FRESCA (1) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ PASTA OLIO PARMIGIANO ▪ MILANESE DI POLLO O TACCHINO AL FORNO ▪ VERDURA CRUDA O COTTA DI STAGIONE ▪ FRUTTA FRESCA (1) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ PASTA AL PESTO ▪ PRIMO SALE ▪ VERDURA CRUDA O COTTA DI STAGIONE ▪ BUDINO 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ CREMA DI CAROTE CON CROSTINI (2) ▪ ARROSTO DI VITELLO ▪ CONTORNO A BASE DI PATATE ▪ FRUTTA FRESCA (1)
MARTEDI'	<ul style="list-style-type: none"> ▪ RISO AGLI AROMI ▪ BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO ▪ VERDURA CRUDA O COTTA DI STAGIONE ▪ YOGURT ALLA FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ PASTA AL PESTO ▪ CROCCHETTE DI MAGRO COTTE AL FORNO ▪ VERDURA CRUDA O COTTA DI STAGIONE ▪ FRUTTA FRESCA (1) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ PASSATO DI VERDURA CON CROSTINI ▪ PETTO DI POLLO AL LIMONE ▪ PUREA DI PATATE ▪ FRUTTA FRESCA (1) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ PASTA AL POMODORO ▪ STRACCHINO ▪ VERDURA CRUDA O COTTA DI STAGIONE ▪ YOGURT ALLA FRUTTA (1)
MERCOLEDI'	<ul style="list-style-type: none"> ▪ PASTA CON RICOTTA ▪ PROSCIUTTO COTTO ▪ VERDURA CRUDA O COTTA DI STAGIONE ▪ FRUTTA FRESCA (1) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ MINISTRINA IN BRODO VEGETALE ▪ ARROSTO DI TACCHINO (CARNE) ▪ VERDURA CRUDA O COTTA DI STAGIONE ▪ BUDINO 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ RISO ALLO ZAFFERANO ▪ TORTINO VEGETARIANO COTTO AL FORNO ▪ PISELLI AL PROSCIUTTO ▪ YOGURT ALLA FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ POLENTA SPEZZATINO DI VITELLO ▪ VERDURA CRUDA O COTTA DI STAGIONE ▪ FRUTTA FRESCA (1)
GIOVEDI'	<ul style="list-style-type: none"> ▪ PASSATO DI VERDURA CON RISO ▪ PETTO DI POLLO AL LIMONE ▪ PATATE AL FORNO ▪ BUDINO 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ PASTA AL POMODORO ▪ BRESAOLA ▪ VERDURA CRUDA O COTTA DI STAGIONE ▪ FRUTTA FRESCA (1) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ PASTA CON RICOTTA ▪ PESCE AL FORNO (3) ▪ VERDURA CRUDA O COTTA DI STAGIONE ▪ FRUTTA FRESCA (1) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ PIZZA AL PROSCIUTTO E FORMAGGIO ▪ VERDURA CRUDA O COTTA DI STAGIONE ▪ FRUTTA FRESCA (1)
VENERDI'	<ul style="list-style-type: none"> ▪ PASTA AL POMODORO ▪ MOZZARELLA ▪ VERDURA CRUDA O COTTA DI STAGIONE ▪ FRUTTA FRESCA (1) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ PASSATO DI VERDURE CON CROSTINI (2) ▪ PESCE AL FORNO CON AROMI (3) ▪ PATATE AL FORNO ▪ YOGURT ALLA FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ PASTA AL POMODORO ▪ MILANESE DI VITELLO AL FORNO ▪ VERDURA CRUDA O COTTA DI STAGIONE ▪ FRUTTA FRESCA (1) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ RISO ALLO ZAFFERANO ▪ PESCE AL FORNO AL PREZZEMOLO (3) ▪ VERDURA CRUDA O COTTA DI STAGIONE ▪ BUDINO

COMUNE DI MOMPANTERO

MENU' SCUOLA DELL'INFANZIA – A.S. 2018/2019 – 2019/2020

(da allegare al capitolato speciale d'appalto)

TUTTI I GIORNI: **PANE COMUNE – ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE**

MENU' ESTIVO (dal 1° aprile al 15 ottobre)

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
LUNEDI'	<ul style="list-style-type: none">▪ PASTA BURRO E SALVIA▪ POLPETTE DI VITELLO IN UMIDO▪ VERDURA CRUDA O COTTA DI STAGIONE▪ FRUTTA FRESCA (1)	<ul style="list-style-type: none">▪ PASTA OLIO PARMIGIANO▪ MILANESE DI POLLO O TACCHINO AL FORNO▪ VERDURA CRUDA O COTTA DI STAGIONE▪ FRUTTA FRESCA (1)	<ul style="list-style-type: none">▪ PASTA AL PESTO▪ PRIMO SALE▪ VERDURA CRUDA O COTTA DI STAGIONE▪ BUDINO	<ul style="list-style-type: none">▪ CREMA DI CAROTE CON CROSTINI (2)▪ ARROSTO DI VITELLO▪ CONTORNO A BASE DI PATATE (4)▪ FRUTTA FRESCA (1)
MARTEDI'	<ul style="list-style-type: none">▪ RISO AGLI AROMI▪ BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO▪ VERDURA CRUDA O COTTA DI STAGIONE▪ YOGURT ALLA FRUTTA	<ul style="list-style-type: none">▪ PASTA AL PESTO▪ CROCCHETTE DI MAGRO COTTE AL FORNO▪ VERDURA CRUDA O COTTA DI STAGIONE▪ FRUTTA FRESCA (1)	<ul style="list-style-type: none">▪ PASTA CON ZUCCHINE▪ PETTO DI POLLO AL LIMONE▪ VERDURA CRUDA O COTTA DI STAGIONE▪ FRUTTA FRESCA (1)	<ul style="list-style-type: none">▪ PASTA AL POMODORO▪ STRACCHINO▪ VERDURA CRUDA O COTTA DI STAGIONE▪ FRUTTA FRESCA (1)
MERCOLEDI'	<ul style="list-style-type: none">▪ PASTA CON RICOTTA▪ PROSCIUTTO COTTO▪ VERDURA CRUDA O COTTA DI STAGIONE▪ FRUTTA FRESCA (1)	<ul style="list-style-type: none">▪ PIZZA AL PROSCIUTTO E FORMAGGIO▪ VERDURA CRUDA O COTTA DI STAGIONE▪ BUDINO	<ul style="list-style-type: none">▪ RISO ALLO ZAFFERANO▪ TORTINO VEGETARIANO COTTO AL FORNO▪ PISELLI AL PROSCIUTTO▪ YOGURT ALLA FRUTTA	<ul style="list-style-type: none">▪ PASTA OLIO E PARMIGIANO▪ MILANESE DI POLLO O TACCHINO AL FORNO▪ VERDURA CRUDA O COTTA DI STAGIONE▪ FRUTTA FRESCA (1)
GIOVEDI'	<ul style="list-style-type: none">▪ PASSATO DI VERDURA CON RISO▪ PETTO DI POLLO AL LIMONE▪ PATATE AL FORNO▪ BUDINO	<ul style="list-style-type: none">▪ PASTA AL POMODORO▪ BRESAOLA▪ VERDURA CRUDA O COTTA DI STAGIONE▪ FRUTTA FRESCA (1)	<ul style="list-style-type: none">▪ PASTA CON RICOTTA▪ PESCE AL FORNO (3)▪ VERDURA CRUDA O COTTA DI STAGIONE▪ FRUTTA FRESCA (1)	<ul style="list-style-type: none">▪ PIZZA AL PROSCIUTTO E FORMAGGIO▪ VERDURA CRUDA O COTTA DI STAGIONE▪ FRUTTA FRESCA (1)
VENERDI'	<ul style="list-style-type: none">▪ PASTA AL POMODORO▪ MOZZARELLA▪ VERDURA CRUDA O COTTA DI STAGIONE▪ FRUTTA FRESCA (1)	<ul style="list-style-type: none">▪ RISO CON RAGU' DI VERDURE▪ PESCE AL FORNO CON AROMI (3)▪ VERDURA CRUDA O COTTA DI STAGIONE▪ YOGURT ALLA FRUTTA	<ul style="list-style-type: none">▪ PASTA AL POMODORO▪ MILANESE DI VITELLO AL FORNO▪ VERDURA CRUDA O COTTA DI STAGIONE▪ FRUTTA FRESCA (1)	<ul style="list-style-type: none">▪ RISO ALLO ZAFFERANO▪ PESCE AL FORNO AL PREZZEMOLO (3)▪ VERDURA CRUDA O COTTA DI STAGIONE▪ BUDINO

COMUNE DI MOMPANTERO

MENU' SCUOLA DELL'INFANZIA – A.S. 2018/2019 – 2019/2020

(da allegare al capitolato speciale d'appalto)

TUTTI I GIORNI: PANE COMUNE - ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE

Nei menù, le voci indicate in corsivo sono quelle soggette a variazione stagionale.

NOTE:

- (1) Frutta fresca: da alternare secondo la stagione, fra: *MELE, PERE, PESCHE, ALBICOCHE, ARANCE, BANANE, KIWI, SUSINE*, ecc.
- (2) I crostini devono essere consegnati separatamente.
- (3) Nasello o merluzzo o platessa o palombo o scorfano (per le varietà e ricette fare riferimento al manuale in Mensa con gusto ed.2015 allegato).
- (4) Per ricette fare riferimento al manuale in Mensa con gusto ed.2015 allegato).

ISTRUZIONI OPERATIVE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

- Le grammature dovranno essere conformi a quanto riportato nel manuale in Mensa con gusto ed.2015 allegato.
- La cottura delle verdure per contorno deve avvenire unicamente a vapore o al forno.
- Per tutti i cibi è vietata la frittura.
- Lo scongelamento dei prodotti surgelati deve avvenire o in cella frigorifera a temperatura compresa fra 0° e 4° C, o in acqua corrente fredda.
- Per le verdure da consumarsi crude è tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore immediatamente antecedenti la consegna del pasto, mentre per le verdure da consumarsi cotte (contorni, sughi, minestre, passati) il lavaggio e il taglio sono consentiti anche il giorno precedente.
- Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti il confezionamento;
- Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel Capitolato.
- Per la cottura dei cibi non possono essere utilizzate pentole in alluminio.