

## Menù per la scuola primaria e secondaria di Fagagna

*secondo le Linee guida "La ristorazione scolastica" della Regione Friuli Venezia Giulia*

		LUNEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI
1 SETTIMANA	SPUNTINO	Frutta fresca	Pane speciale	Yogurt
	PRANZO	Minestra di verdura con crostini/pastina... Polpette di manzo + patate Verdure di stagione	Pasta al pomodoro Uova strapazzate/rolo di frittata Verdure di stagione Frutta fresca	Gnocchi al burro e salvia + Bocconcini di pollo gratinati oppure Gnocchi al ragù di pollo Verdure di stagione Frutta fresca
2 SETTIMANA	SPUNTINO	Frutta fresca	Pane speciale	Yogurt
	PRANZO	Risotto allo zafferano Insalata di merluzzo Verdure di stagione	Antipasto di verdure di stagione Lasagne/pasta/gnocchi al ragù di manzo Frutta fresca	Pasta al sugo vegetale Stracchino/ mozzarella Verdure di stagione Frutta fresca
3 SETTIMANA	SPUNTINO	Yogurt	Frutta fresca	Pane speciale
	PRANZO	Pasta all'olio Scaloppina/arrostato di tacchino Verdure di stagione Frutta fresca	Riso al sugo vegetale Hamburger di trota Verdure di stagione	Minestra di zucca e ceci Rotolo di frittata/uova strapazzate Verdure di stagione Frutta fresca
4 SETTIMANA	SPUNTINO	Yogurt	Pane speciale	Frutta fresca
	PRANZO	Antipasto di verdure di stagione Pizza Frutta fresca	Spatzle/gnocchi di semolino Coscette di pollo al forno Verdure di stagione Frutta fresca	Pasta al pesto Prosciutto cotto Verdure di stagione
5 SETTIMANA	SPUNTINO	Yogurt	Frutta fresca	Pane speciale
	PRANZO	Antipasto di verdure di stagione Brasato/spezzatino di manzo con patate/polenta Frutta fresca	Minestra di patate fagioli/Crema di piselli Crespella ricotta e spinaci/Casatella Verdure di stagione	Ravioli al sugo vegetale Scaloppina/bocconcini di pollo Verdure di stagione Frutta fresca
6 SETTIMANA	SPUNTINO	Frutta fresca	Pane speciale	Yogurt
	PRANZO	Pasta al pomodoro Tonno all'olio Verdure di stagione	Minestra in brodo con pasta/raviolini Lonza al forno+patate Verdure di stagione Frutta fresca	Pasta al burro Uova in funghetto Verdure di stagione Frutta fresca
7 SETTIMANA	SPUNTINO	Frutta fresca	Pane speciale	Yogurt
	PRANZO	Risotto alle verdure + polpettone di pollo oppure cus cus + bocconcini di pollo al curry Verdure di stagione	Antipasto di verdure di stagione Frico con polenta Frutta fresca	Pasta all'amatriciana Verdure di stagione + legumi Frutta fresca
8 SETTIMANA	SPUNTINO	Frutta fresca	Yogurt	Pane speciale
	PRANZO	Spatzle/gnocchi di semolino Latteria/taleggio Verdure di stagione	Pasta al pesto Fesa di tacchino calda o fredda Verdure di stagione Frutta fresca	Riso alla parmigiana Platessa gratinata al forno Verdure di stagione Frutta fresca

### NOTE:

\* A pranzo è sempre presente pane e frutta fresca opportunamente variata. La verdura di stagione è diversificata e proposta come cruda, gratinata, brasata... Si ricorda che patate e legumi non sono verdura. Come strategia per favorire il consumo di vegetali, viene proposto l'antipasto di verdure per "sfruttare" l'appetito dei bambini a pranzo

\* I condimenti a base di verdure dei primi piatti possono essere ad esempio alla zucca, al ragù di verdure, alle zucchine, con crema di cavolfiori... secondo stagionalità

\* Nelle preparazioni è utilizzato il sale iodato come raccomandato dal Ministero della Salute

\* Per problemi organizzativi è possibile spostare intere giornate alimentari all'interno della stessa settimana. Per rispondere al gradimento dei bambini, le ricette possono subire dei cambiamenti, pur mantenendo l'alimento base (carne, legumi, formaggio...)

**SI SPECIFICA CHE IL PRESENTE MENU' ENTRERA' IN VIGORE CON IL GIORNO LUNEDI' 10 FEBBRAIO 2020**

rev.21/02/2020 in seguito alla commissione mensa del 13/01/2020

**COMUNE DI FAGAGNA PER L'ASSISTENZA SANITARIA N.3**  
 "Alto Friuli - Collinare - Medio Friuli"  
