

**REFEZIONE SCOLASTICA MENU**  
**MENU' AUTUNNO -INVERNO COOP. S. GIUSEPPE SALO' 2022-2023**

revisione 05 SETTEMBRE 2022

	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<b>1^ SETT.</b>	Gnocchi al pomodoro Mozzarella Carote Grattugiate Pane Frutta di stagione	Pure Macinato/ Rollè di carne Spinaci Pane Dolce	Pasta alle zucchine Polpette di legumi Insalata Pane Frutta di stagione	Passato di verdura c/crostini int. Prosciutto di Tacchino Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Bastoncini di pesce Verdura cotta Pane Dolce PDR + San Giuseppe
<b>2^ SETT.</b>	Spezzatino con polenta Piselli Pane Frutta di stagione	Crema di patate Emmental Fagiolini Pane Frutta di stagione	Cotolette di Pollo Patate al forno Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Uova sode Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Pizza margherita Tonno Carote grattugiate Pane Dolce (PDR) Frutta di stagione San Giuseppe
<b>3^ SETT.</b>	Ravioli Ricotta e spinaci al burro fuso Crescenza Insalata Pane Frutta di stagione	Petto di pollo al forno Patate arrosto Pane Frutta di stagione	Passato di verdura c/orzo Polpette di ricotta Insalata Pane Frutta di stagione	Pasta al forno Verdura cruda Spinaci Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Crocchette di pesce Verdura cotta Pane Dolce PDR + San Giuseppe
<b>4^ SETT.</b>	Risotto con crema di parmigiano Prosciutto di tacchino Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Gordon Blue Fagiolini Insalata Pane Frutta di stagione	Vellutata di Zucchine Crescenza Carote grattugiate Pane Frutta di stagione	Pasta con verdure Polpette legumi Carote al forno Pane Frutta di stagione	Pizza margherita Prosciutto/Tonno Quaresima Insalata di Stagione Pane Dolce (PDR) Frutta di stagione San Giuseppe

SETTEMBRE 2022

**Sostituzioni:** consentite in caso di allergie o intolleranze comprovate da certificato rilasciato da medico specialista che attesti con quali test è stata identificata l'intolleranza o l'allergia

Si Attesta che la Distribuzione di Tre Tipologie di Frutta nell'Arco della settimana avvengono a seconda della Stagione e Ragioni di Mercato.

Si Attesta l' **uso di Sale Iodato sia per il Centro Cottura che per il Pane e di utilizzare Basso Contenuto di sale in tutte le Lavorazioni**

Che il Centro Cottura Garantisce Varietà di **Pane a basso contenuto di sale (max 1,7%) ed a seconda delle Esigenze (esempio Pane senza strutto)**

Viene allegato ai Menù l'elenco degli allergenici così come previsto dalla Legge

**Sostituzioni:** consentite in caso di allergie o intolleranze comprovate da certificato rilasciato da medico specialista che attesti con quali test è stata identificata l'intolleranza o l'allergia (ASL di BRESCIA prot. 7140 del 30.09.1999).

Per le preparazioni e per i contorni si utilizza esclusivamente **olio EVO**, tranne per il condimento dei ravioli.

**REFEZIONE SCOLASTICA MENU' PRIMAVERA / ESTATE A.S. 2022/2023**  
**SCUOLA PRIMARIA "S. GIUSEPPE" SALO'**  
**MATERNA PAOLA DI ROSA**

Revisione 5 settembre 2022 new

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>1^ SETT.</b>	Risotto allo zafferano Roastbeef (san Giuseppe) Prosciutto cotta (PDR) Piselli Pane Frutta di stagione	Ravioli ricotta e spinaci B/S Frittata Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Carne al rosmarino Zucchine trifolate Pane Frutta di stagione	Pasta pasticciata (san Giuseppe) Pasta all'olio EVO (PDR) Mozzarella Carote Grattugiate Pane Frutta di stagione	Chicche al pomodoro Bastoncini di pesce Fagiolini Lessati Pane Dolce PDR + San Giuseppe
<b>2^ SETT.</b>	Pasta al Forno Carote alla Julienne pomodori Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Scaloppine al limone Piselli Pane Frutta di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto Insalata di Stagione Pane Frutta di stagione	Risotto allo Zafferano Bocconcini di pollo al pomodoro Insalata Pane Frutta di stagione	Pasta crema e parmigiano Hamburger di pesce (S. Giuseppe) Bastoncini (PDR) Broccoletti calabresi Pane Dolce (PDR) Frutta di stagione San Giuseppe
<b>3^ SETT.</b>	Risotto alla parmigiana Affettato di tacchino Insalata di Stagione Pane Frutta di stagione	Pasta all'isolana Polpette di ricotta Carote trifolate Pane Frutta di Stagione	Bistecche di manzo Patate arrosto Fagiolini Pane Frutta di stagione	Ravioli al prosciutto crudo Frittata Piselli Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Cotolette/bastoncini di pesce Verdura cotta Pane Dolce PDR + San Giuseppe
<b>4^ SETT.</b>	Pasta all'olio EVO Polpettine di carne Fagiolini Pane Frutta di stagione	Riso in bianco + pomodoro mozzarella Carote alla Julienne Pane Frutta di stagione	Cotolette di pollo Patate arrosto Pane Frutta di stagione	Risotto con zucchine Polpette di legumi Pomodori Pane Frutta di stagione	Pizza Tonno Insalata di Stagione Pane Dolce (PDR) Frutta di stagione San Giuseppe

**MENU' ESTIVO DA APRILE A OTTOBRE**

**Sostituzioni:** consentite in caso di allergie o intolleranze comprovate da certificato rilasciato dal medico specialista che attesti con quali test è stata identificata l'intolleranza o l'allergia.

Si Attesta che la Distribuzione di Tre Tipologie di Frutta nell'Arco della settimana avvengono a seconda della Stagione e Ragioni di Mercato. **Nella stagione autunno inverno:** Mele, Pere, arance, banane, mandarini, miakawa, clementine.

Si Attesta l'utilizzo di Sale Iodato sia per il Centro Cottura che per il pane, e si attesta di utilizzare basso contenuto di sale in tutte le lavorazioni.

Il Centro Cottura garantisce inoltre varietà di pane a seconda delle esigenze (esempio pane senza strutto).

Si allega ai Menù l'elenco degli allergenici così come previsto dalla Legge.