

**COMUNE DI SAN DANIELE DEL FRIULI**

**Scuola dell'Infanzia, Primaria, Secondaria di San Daniele del Friuli e Scuola dell'Infanzia e Primaria di Villanova**

*Secondo le Linee guida "La ristorazione scolastica" della Regione F.V.G. - febbraio 2014*

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
I° SETTIMANA	pasta al burro	antipasto di verdure di stagione	antipasto di verdure	antipasto di verdure di stagione	risotto alla parmigiana
	carne rossa	pasta alle verdure	pizza	minestra di legumi e orzo	pesce dorato al forno
	verdura di stagione	uova	frutta fresca	carne bianca	verdura di stagione
II° SETTIMANA	antipasto di verdure di stagione e legumi	antipasto di verdure di stagione	risotto alle verdure	antipasto di verdure di stagione	minestra di verdure con crostini
	pasta alle verdure	pasta/gnocchi di patate con ragù di carne rossa	tonno all'olio e limone	pasta integrale al pomodoro	carne bianca
	crocchette di ricotta/altro formaggio	frutta	verdure di stagione	uova	purè misto
III° SETTIMANA	orzotto alle verdure	minestra di verdure con farro	antipasto di verdure di stagione	gnocchi di semolino alla romana	pasta con sugo di verdure e legumi
	hamburger di trota	carne bianca	pasta alle verdure	uova	Latteria o altro formaggio
	verdure di stagione	patate	prosciutto cotto o crudo	verdure di stagione	verdure di stagione
IV° SETTIMANA	antipasto di verdure di stagione	antipasto di verdure di stagione	cus cus alle verdure	crema di verdure	antipasto di verdure di stagione
	risotto al pomodoro	lasagne con ragù di carne rossa	polpette di legumi	frico con polenta	pasta integrale alle verdure
	carne bianca	frutta fresca	verdure di stagione	frutta fresca	pesce al forno
V° SETTIMANA	antipasto di verdure di stagione	antipasto di verdure	antipasto di verdure di stagione	risotto alla parmigiana	pasta alle verdure
	pasta alle verdure	pizza	minestra di legumi e orzo	tonno all'olio e limone	carne rossa
	uova	frutta fresca	carne bianca	verdura di stagione	verdura di stagione
VI° SETTIMANA	antipasto di verdure di stagione	risotto "primavera" (verdure, legumi)	antipasto di verdure di stagione	minestra di verdure con crostini	antipasto di verdure di stagione
	pasta/gnocchi di patate con ragù di carne rossa	uova	pasta integrale al pomodoro	carne bianca	pasta all'olio
	frutta	verdure di stagione	formaggi misti	purè misto	pesce dorato al forno
VII° SETTIMANA	minestra di verdure con farro	antipasto di verdure di stagione	risotto al pomodoro	pasta con sugo di verdure e legumi	orzotto/farroto alle verdure
	carne bianca	raviolini ricotta e spinaci al burro e salvia	uova	Latteria o altro formaggio	hamburger di trota
	patate	prosciutto cotto o crudo	verdure di stagione	verdure di stagione	verdure di stagione
VIII° SETTIMANA	crema di verdure	pasta integrale al pesto	antipasto di verdure di stagione	antipasto di verdure di stagione	antipasto di verdure di stagione
	frico con polenta	polpette di legumi	lasagne con ragù di carne rossa	pasta alle verdure	spazze all'olio
	frutta fresca	verdure di stagione	frutta fresca	pesce al forno	carne bianca

**NOTE:**

\* Per le scuole dell'infanzia viene garantita l'offerta della merenda di metà mattina e metà pomeriggio, alternandola fra frutta fresca, pane speciale e yogurt.

\* A pranzo è sempre presente pane (1 volta alla settimana integrale) e frutta fresca opportunamente variata (almeno 3 diverse tipologie durante la settimana). 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 possono prevedere una o più tipologie come sugo al pesto, porro e carote, ai cavolfiori..., comunque secondo la stagionalità.

\* Per rispondere al gradimento dei bambini, le ricette possono subire dei cambiamenti, pur mantenendo l'alimento base (carne, legumi, formaggio...).

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

\* Le proposte di modifiche del menù verranno inoltrate al Comune per l'approvazione dell'Azienda Sanitaria.



21 APR. 2021