

Menù Autunno-inverno Scuola dell'infanzia, sez. primavera, Scuola primaria e personale scolastico - Comune di Ascoli Piceno SIAN AST ASCOLI PICENO

PRIMA SETTIMANA DAL 12 AL 16 FEBBRAIO		Ingredienti
LUNEDÌ	Pasta al pomodoro	Pasta di semola, pomodoro pelato, olio evo, parmigiano grattugiato, cipolla
	Ricotta/robiola	Ricotta/robiola
	Carote julienne	Carote, olio evo
	Pane	
	Frutta fresca di stagione*	
MARTEDÌ	Passato di verdure con pastina	Pastina, brodo vegetale, verdure (bietola, zucchina, carota, cipolla, sedano e patata), olio evo, parmigiano grattugiato
	Spezzatino di vitello con patate	Vitello, olio evo, rosmarino, patata, aglio (possibilità di separare gli ingredienti)
	Pane	
	Frutta fresca di stagione*	
MERCOLEDÌ	Pasta olio e parmigiano	Pasta di semola, olio evo, parmigiano grattugiato
	Filetto di platessa panato al forno	Filetti di platessa surgelati, pangrattato, scorza di limone grattugiato, aglio, rosmarino, prezzemolo, olio evo
	Insalata bicolore	Lattughino, radicchio rosso, olio evo
	Pane	
	Frutta fresca di stagione*/Macedonia	Frutta fresca di stagione*, succo di limone
GIOVEDÌ	Risotto con piselli	Riso, piselli surgelati, brodo vegetale, olio evo, parmigiano grattugiato
	Bocconcini di tacchino gratinati o infarinati	Tacchino, olio evo, pangrattato o farina, aglio
	Finocchi in insalata	Finocchi, olio evo
	Pane integrale	
	Frutta fresca di stagione*	
VENERDÌ	Minestra di pasta e fagioli borlotti e/o cannellini	Pasta di semola (ditalini), fagioli borlotti/cannellini secchi, pomodoro, brodo vegetale, parmigiano grattugiato, olio evo
	Frittata e spinaci (possibilità di separare gli ingredienti)	Uovo, parmigiano grattugiato, latte, limone grattugiato, olio evo e spinaci
	Pane	
	Frutta fresca di stagione*	

* in base al grado di maturazione e all'offerta/disponibilità di mercato stagionale