

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



QUARTA SETTIMANA DAL 18 AL 22 NOVEMBRE 2024		Ingredienti
LUNEDÌ	Minestra in brodo vegetale con orzo	Orzo, brodo vegetale, verdure (bietola, zucchina, carota, cipolla, sedano e patata), olio evo, parmigiano grattugiato
	Frittata	Uovo, parmigiano grattugiato, latte, limone grattugiato, olio evo
	Bieta	Bieta surg., olio evo
	Pane integrale	
	Frutta fresca di stagione*	
MARTEDÌ	Pasta con olive al pomodoro	Pasta di semola, pomodoro pelato, sedano carota e cipolla, olive verdi e nere denocciolate a pezzetti, olio evo
	Polpette di merluzzo e seppioline	Merluzzo e seppioline surgelati, mollica di pane, uovo, parmigiano grattugiato, olio evo, prezzemolo, aglio
	Insalata verde	Lattuga, olio evo
	Pane	
	Frutta fresca di stagione*	
MERCOLEDÌ	Pasta con la zucca	Pasta, zucca fresca, brodo vegetale, olio evo, parmigiano grattugiato
	Straccetti di pollo gratinati o infarinati	Pollo, olio evo, pangrattato o farina
	Finocchi crudi o gratinati	Finocchi, olio evo / se gratinati: pangrattato
	Pane integrale	
	Frutta fresca di stagione*	
GIOVEDÌ	PIATTO UNICO: Tortellini di carne al pomodoro	Tortellini di carne (Manzo), pomodoro pelato, olio evo, parmigiano grattugiato
	Crocchette di patate e prosciutto cotto/sformato	Patate, parmigiano gratt., uovo, latte, prosciutto cotto, pangrattato e olio evo
	Pane	
	Frutta fresca di stagione*	
VENERDÌ	Minestra pasta e ceci	Pasta di semola, ceci secchi, brodo vegetale, olio evo, parmigiano grattugiato
	Mozzarella	
	Carote Julienne	Carote crude, olio evo
	Pane	
	Frutta fresca di stagione*	

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