

Comune di Ostra – Menu scuola infanzia e primaria – Primavera estate						
		lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Prima settimana	Spuntino	∞	∞	∞	∞	∞
	Pranzo Acqua, Pane Frutta fresca	Pasta olio evo e parmigiano Uova strapazzate Spinaci olio e limone	Pasta integrale in salsa rosa (pomodoro e besciamella) ◇ Petto di pollo arrosto Insalata mista julienne	Passato di verdure e legumi con farro Mozzarella Patate prezzemolate	Insalata di pasta o di riso (tonno, caciotta, olive, verdure) Verdure arrosto (zucchine e pomodori) ♥	Pasta al sugo di vongole Pesce alla mugnaia Insalata verde
Seconda settimana	Spuntino	∞	∞	∞	∞	∞
	Pranzo Acqua, Pane Frutta fresca	Brodo vegetale con pastina Robiola Patate al rosmarino	Pasta al sugo di melanzane Hamburger/polpette di vitellone Insalata di pomodori	Tortellini al sugo di piselli Fagiolini olio e limone ♥	Pasta al pesto di pinoli e basilico Tacchino con curcuma Conditella di verdure	Risotto al limone Pesce arrosto Insalata mista julienne Gelato fiordilatte*
Terza settimana	Spuntino	∞	∞	∞	∞	∞
	Pranzo Acqua, Pane Frutta fresca	Orzo al pomodoro fresco e basilico Frittata di zucchini Fagiolini al balsamico	Lasagne al ragù di vitellone Carote julienne ♥	Pasta al sugo di ceci Prosciutto cotto Bietole all'olio aromatico	Pasta zucchini e gamberetti (bianco) Ricotta Insalata verde	Passato di verdure con pastina Pesce al forno Insalata di pomodori
Quarta settimana	Spuntino	∞	∞	∞	∞	∞
	Pranzo Acqua, Pane Frutta fresca	Pasta olio evo e parmigiano Arrosto di tacchino Insalata mista julienne	Passato di fagioli con pastina Conditella di verdure e tonno sott'olio sgocciolato Gelato fiordilatte *	Riso con bocconcini di pollo, verdure di stagione e ceci Carote e piselli all'olio/verdure arrosto ♥	Pasta al pomodoro e basilico Formaggio primo sale Insalata mista (con radicchio)	Pasta al pesto di pinoli e basilico Pesce in brodetto Zucchini gratinate
♥ piatto unico    ◇ alimento integrale    * dolce    ∞ spuntino: frutta fresca di stagione 2-3 volte/settimana; yogurt 1-2 volte/settimana; pane e olio evo 0-1 volta settimana Eventuali variazioni al menu saranno comunicate in anticipo in bacheca. La frutta servita è prevalentemente di stagione. Seguono note dettagliate.						

Validato dal SIAN AV2 Senigallia il 27.06.2018

**Note dettagliate del menu primavera-estate**

I pesci offerti comprendono: halibut, cuori di merluzzo, vongole, gamberetti, tonno in olio d'oliva.

**Piatti unici:**

- Insalata di riso/di pasta: pasta o riso lessati, conditi con tonno sott'olio sgocciolato, caciotta, olive tritate, verdure di stagione, olio evo.
- Lasagne al ragù di vitellone: sfoglia all'uovo congelata condita con ragù di vitellone, besciamella e parmigiano.
- Riso con bocconcini di pollo, verdure di stagione e ceci: riso lessato, condito con pollo, ceci, e verdure di stagione, es. peperone cotto e rucola fresca.

Pesce alla mugnaia: pesce, farina, burro, olio evo, prezzemolo, succo di limone.

Pesce in brodetto: pesce, pomodoro, erbe aromatiche, cipolla, olio evo.

Insalata mista julienne: es. lattuga, cetriolo, rucola, altre verdure di stagione, tagliati finemente.

Conditella di verdure: es. pomodoro, sedano, cetrioli, rucola, basilico, tagliati finemente.