



MENU ESTIVO E CENTRO RICREATIVO DIURNO "ALLEGRAEMENTE INSIEME" ANNO 2024

Settimana – 1/5 luglio

Spuntino: MOUSSE DI FRUTTA

Lun: Risotto alla parmigiana, fesa di tacchino julienne, fagiolini

Spuntino: YOGURT

Mar: Pasta e zucchine, frittata al pomodoro, biette

Spuntino: MOUSSE DI FRUTTA

Mer: Insalata di riso con verdure, merluzzo aromi, pomodori in insalata

Spuntino: SPREMUTA O SUCCO

Gio: Insalata verde, focaccia, ½ razione di prosciutto ½ razione di formaggio

Spuntino: FRUTTA

Ven: Pasta integrale ragù di lenticchie, burger di biette, carote julienne

Settimana – 8/12 luglio

Spuntino: MOUSSE DI FRUTTA

Lun: Risotto alle carote, bocconcini di pollo gratinati, mix di verdure

Spuntino: YOGURT

Mar: Pasta integrale alla Portofino, uova strapazzate, fagiolini

Spuntino: SPREMUTA O SUCCO

Mer: Insalata, pizza rossa, formaggio spalmabile

Spuntino: FRUTTA

Gio: Risotto agli agrumi, cotoletta di pesce, pomodori in insalata

Spuntino: MOUSSE DI FRUTTA

Ven: Pasta con crema di piselli, morbidelle di verdura, insalata mista

Settimana – 15/19 luglio

Spuntino: MOUSSE DI FRUTTA

Lun: Pasta zafferano e zucchine, frittata con spinaci, mix di verdure

Spuntino: YOGURT

Mar: Pomodori in insalata, bocconcini di pollo gratini, patate al forno

Spuntino: MOUSSE DI FRUTTA

Mer: Risotto allo zafferano, tortino di ceci e carote, insalata verde

Spuntino: FRUTTA

Gio: Pasta pomodoro e basilico, mozzarella, zucchine

Spuntino: SPREMUTA O SUCCO

Ven: Pasta alle verdure, bocconcini di merluzzo gratinati, carote julienne

Settimana – 22/26 luglio

Spuntino: MOUSSE DI FRUTTA

Lun: Pomodori in insalata, insalata di riso prosciutto e formaggio

Spuntino: YOGURT

Mar: Pasta al pesto, frittata alle zucchine, fagiolini

Spuntino: MOUSSE DI FRUTTA

Mer: Risotto alla barbabietola, fesa di tacchino julienne, zucchine

Spuntino: FRUTTA

Gio: Pasta al tonno, merluzzo al limone, carote julienne

Spuntino: SPREMUTA O FRUTTA

Ven: Insalata, pizza rossa, formaggio

MERENDE POMERIDIANE saranno alternate:

Yogurt e biscotti

Pane e marmellata

The e torta o the e dolce da forno

budino o gelato

Succo di arance e focaccia

N.B.

- Il formato della pasta dovrà essere idoneo all'età dei consumatori
- Il pane è a ridotto contenuto di sale (1,7% riferito alla farina) e viene somministrato dopo il primo piatto alternando il pane comune al pane integrale;
- Il Pesce surgelato/congelato: è un prodotto proveniente da pesca sostenibile
- Per il condimento dei cibi, sono utilizzati, a crudo olio extra vergine di oliva e sale iodato
- I contorni seguiranno andamento stagionale
- Il menù potrà subire, saltuariamente, delle modifiche
- Prodotti congelati/surgelati: Verdure per contorni cotti e minestre, pesce, gelato, pasta per lasagne, ravioli
- La merenda sarà erogata agli iscritti al post-scuola comunale.
- Nella giornata di somministrazione della focaccia e dei piatti "unici", come prima portata sarà distribuito il contorno.
- Il riso pilaf sarà servito unitamente al pollo/tacchino con le verdure

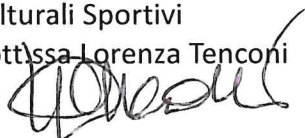
Biologa Nutrizionista

Dott.ssa Gloria Canzi



Il Direttore di Settore Servizi Educativi
Culturali Sportivi

Dott.ssa Lorenza Tenconi



Il Sindaco

Dott. Daniele Davide Barletta

