

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
02.11.20 30.11.20 25.01.21 22.02.21 22.03.20	Frittata di bietole Purè di patate (con latte) Gnocchetti al pesto di verdure Yogurt alla frutta	Polpette di carni bianche Insalata di finocchi Riso al pomodoro Budino	Minestra di verdura con farro Certosa Carote al forno Frutta fresca	Nasello dorato Insalata mista Pasta alla Parodi (con pomodoro e pesto) Frutta fresca	Crema di verdura (no patate) con pastina Arrosto di tacchino Bietole all'olio BANANA 
09.11.20 07.12.20 04.01.21 01.02.21 01.03.21 29.03.21	Minestra di verdura con orzo Bocconcini di lonza agli aromi Spinaci gratinati Frutta fresca	Bastoncini di merluzzo Carote prezzemolate Pasta all'olio BANANA 	Crema di zucca con riso Frittata di erbe Insalata di finocchi Yogurt alla frutta	Mozzarella Patate al forno Pasta al pesto MELA DELLA VAL DI NON	Polpette di legumi Insalata Pasta alla pizza (con pomodoro) Frutta fresca 05/02 Giornata nazionale contro lo spreco alimentare
16.11.20 14.12.20 11.01.21 08.02.21 08.03.21	Pasticcio di merluzzo Carote alla julienne Pasta al sugo di lenticchie (con pomodoro) Frutta fresca	Polpettone di legumi (con ricotta) Insalata verde Riso alla parmigiana Mandarini o arance	Vitellone all'uccelletto Spinaci gratinati Polenta al pomodoro BANANA 	Passato di verdure Pizza (con mozzarella e pomodoro) Insalata di finocchi Frutta fresca	Coscia di pollo al forno Purè di patate (con latte) Pasta all'olio Yogurt alla frutta
23.11.20 21.12.20 18.01.21 15.02.21 15.03.21	Passato di verdura con pastina Gateau di patate Bietole all'olio Frutta fresca	Petto di pollo panato Insalata mista Pasta al pomodoro BANANA  22/12 Menù di Natale 16/02 Menù di Carnevale	Merluzzo dorato Carote prezzemolate Risi e bisi MELA GOLDEN MARLENE 	Vellutata di porri e patate con pasta Polpette di carne Spinaci all'olio Frutta fresca	Certosa Finocchi gratinati Pasta al pesto CROSTATA

LEGENDA:

 = PRODOTTO DOP;  = PRODOTTO IGP;  = PRODOTTO PROVENIENTE DAL MERCATO EQUO E SOLIDALE. I PRODOTTI BIOLOGICI SONO INDICATI IN ROSSO NEL MENU'.

NOTE:

Le torte sono confezionate presso il centro cottura CAMST di Vado Ligure, utilizzando ingredienti biologici (farina, burro, uova e confettura) e zucchero di canna del commercio equosolidale.

Il basilico utilizzato è fresco a produzione biologica o controllata secondo stagionalità.

Sui primi piatti di pasta viene servito formaggio parmigiano reggiano DOP.

Il venerdì della seconda settimana verrà utilizzato olio DOP di provenienza ligure nelle preparazioni a crudo.

Una volta al mese verrà servita Arancia rossa di Sicilia IGP. Due volte all'anno verranno servite Pere dell'Emilia Romagna IGP. Le Albicocche di Valleggia ed il Pomodoro Cuore di Bue di Ceriale (PRODOTTI A FILIERA CORTA) verranno serviti secondo stagionalità.

Il 20% del peso totale del pesce utilizzato è proveniente da acquacoltura biologica o pesca sostenibile. Il 15% del peso totale della carne utilizzata viene da produzione biologica.

L'aceto balsamico IGP è a disposizione come condimento presso i terminali scolastici.

Prodotti a filiera corta: pane (servito ogni giorno - 2 volte al mese prodotto con farina bio) e focaccia (per cestini viaggio).

Il menù potrà subire delle variazioni in caso di scioperi, chiusure per emergenze, indisponibilità dei fornitori e altri eventi imprevisti.

