

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
02.11.20 30.11.20 25.01.21 22.02.21 22.03.20	Gnocchetti al pesto di verdure Frittata di bietole Purè di patate (con latte) Yogurt alla frutta	Riso al pomodoro Polpette di carni bianche Insalata di finocchi Budino	Minestra di verdura con crostini Certosa Carote al forno Frutta fresca	TROFIE alla Parodi (con pomodoro e pesto) Nasello dorato Insalata mista Frutta fresca	Pasta all'olio 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	Gnocchi al pomodoro Bocconcini di lonza agli aromi Spinaci gratinati Frutta fresca	Pasta all'olio Bastoncini di merluzzo Carote prezzemolate BANANA 	Crema di zucca con riso Frittata di erbe Insalata di finocchi Yogurt alla frutta	Pasta al pesto Mozzarella Patate al forno MELA DELLA VAL DI NON	Pasta integrale alla pizzaiola (con pomodoro) Polpette di legumi Insalata 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	Pasta al sugo di lenticchie (con pomodoro) Pasticcio di merluzzo Carote alla julienne Frutta fresca	Riso alla parmigiana Polpettone di legumi (con ricotta) Insalata verde Mandarini o arance	Polenta al pomodoro Vitellone all'ucelletto Spinaci gratinati BANANA 	Passato di verdure Pizza (con mozzarella e pomodoro) Insalata di finocchi Frutta fresca	Pasta all'olio Coscia di pollo al forno Purè di patate (con latte) Yogurt alla frutta
23.11.20 21.12.20 18.01.21 15.02.21 15.03.21	Pasta integrale al sugo di verdure (con pomodoro) Gateau di patate Bietole all'olio Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Petto di pollo panato Insalata mista BANANA  22/12 Menù di Natale 16/02 Menù di Carnevale	Risi e bisì Merluzzo dorato Carote prezzemolate MELA GOLDEN MARLENE 	Pasta all'olio Polpette di carne Spinaci all'olio Frutta fresca	TROFIE al pesto Certosa Finocchi gratinati 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 imprevedibili.

