

## MENÙ AUTUNNO INVERNO SCUOLA INFANZIA E NIDO COMUNE DI BORGO VALBELLUNA

	1 SETTIMANA	2 SETTIMANA	3 SETTIMANA	4 SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta al ragù vegetale Burger vegetale Verdura cruda e/o cotta Pane - Frutta	Pasta al pomodoro Ricotta Verdura cruda e/o cotta Pane – Yogurt alla frutta	Pasta Portofino Omelette con verdure Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Risotto allo zafferano Burger vegetale Verdura cruda e/o cotta Pane- Frutta
MARTEDÌ	Risotto ai porri Polpettine di manzo al forno Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Crema di zucca con crostini Uova strapazzate Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Risotto alle verdure Merluzzo al pomodoro Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Minestra di farro e ceci Frittatina al forno Verdura cruda e/o cotta Pane- Frutta
MERCOLEDÌ	Lasagne al ragù Formaggio Latteria Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta-Yogurt	Cous cous di verdure invernali Lenticchie in umido Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Passato di legumi con riso Formaggio Asiago Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Polpette di pesce con purè Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta-Yogurt
GIOVEDÌ	Pasta alla crema di zucca e ricotta Pollo al forno Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Merluzzo al pomodoro con patate in umido e polenta Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Polpettine di carne bianca al sugo con polenta e piselli Verdura cotta e/o cruda Pane – Yogurt	Pasta al burro e salvia Bocconcini di maiale al limone Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta
VENERDÌ	Minestra d'orzo e fagioli Merluzzo dorati Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Pasta pomodoro e piselli Arrosto di tacchino Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Gnocchi di semolino Merluzzo al limone Verdura cruda e/o cotta Pane-Frutta	Pasta al ragù vegetale Hamburger di tacchino al forno Verdura cruda e/o cotta Pane-Frutta

Note: la frutta e la verdura devono essere di stagione e si raccomanda di assicurarne la massima varietà nel menù. La frutta può essere data come merenda del mattino. Per la merenda del pomeriggio alternare tra: frutta fresca di stagione anche in macedonia o frullata o aggiunta allo yogurt bianco, pane comune e marmellata, bruschetta con pomodoro, origano e olio extra vergine d'oliva, latte pastorizzato e pane comune, torta semplice fatta in cucina (alle mele, crostata alla frutta, allo yogurt). Indicare gli allergeni. Le grammature devono fare riferimento alle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" (DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE n. 161 del 22 febbraio 2022, di cui al Piano Regionale Prevenzione (PRP) 2020-2025, approvato con D.G.R. n. 1858 del 29/12/2021).

**Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione – Azienda U.L.S.S. 1 Dolomiti – revisione agosto 2022**



## MENÙ AUTUNNO INVERNO SCUOLA INFANZIA E NIDO COMUNE DI BORGO VALBELLUNA

	5 SETTIMANA	6 SETTIMANA	7 SETTIMANA	8 SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta al pesto Formaggio Asiago Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Risotto all'olio evo e grana Frittata al forno con verdure Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Passato di verdure invernali con riso Burger vegetale Verdura cotta e/o cruda Pane – Frutta	Cannelloni vegetali Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta-Yogurt
MARTEDÌ	Risotto e lenticchie Omelette di uova Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Pasticcio di verdure invernali con pasta di semola Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta-Yogurt	Pasta all'ortolana Formaggio Mozzarella Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Pasta alla pizzaiola Brasato di manzo Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta
MERCOLEDÌ	Pasta al ragù Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta-Yogurt	Pasta al pomodoro Polpettone di tacchino Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Polpette di pesce con patate Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta -Dessert	Risotto alla zucca Lenticchie in umido Verdura cruda e/o cotta Pane- Frutta
GIOVEDÌ	Pasta e fagioli Merluzzo al pomodoro Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Pasta alla crema di broccoli Arista di maiale agli agrumi Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Pasta alla crema di radicchio Straccetti di pollo dorati al mais Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Minestrone invernale Polpettine di pesce con polenta Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta
VENERDÌ	Vellutata di patate e sedano con pastina Scaloppine di pollo con purè Verdura cruda e/o cotta Pane - Frutta	Passato di zucca con orzo Merluzzo al forno Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Risotto allo zafferano Uova sode Verdura cruda e/o cotta Pane-Frutta	Pasta con pomodoro e piselli Bocconcini di tacchino al latte Verdura cruda e/o cotta Pane-Frutta

Note: la frutta e la verdura devono essere di stagione e si raccomanda di assicurarne la massima varietà nel menù. La frutta può essere data come merenda del mattino. Per la merenda del pomeriggio alternare tra: frutta fresca di stagione anche in macedonia o frullata o aggiunta allo yogurt bianco, pane comune e marmellata, bruschetta con pomodoro, origano e olio extra vergine d'oliva, latte pastorizzato e pane comune, torta semplice fatta in cucina (alle mele, crostata alla frutta, allo yogurt). Indicare gli allergeni. Le grammature devono fare riferimento alle **“Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica”** (DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE n. 161 del 22 febbraio 2022, di cui al Piano Regionale Prevenzione (PRP) 2020-2025, approvato con D.G.R. n. 1858 del 29/12/2021).

**Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione – Azienda U.L.S.S. 1 Dolomiti – revisione agosto 2022**



## MENÙ AUTUNNO INVERNO SCUOLA INFANZIA E NIDO COMUNE DI BORGIO VALBELLUNA

	1 SETTIMANA	2 SETTIMANA	3 SETTIMANA	4 SETTIMANA	5 SETTIMANA	6 SETTIMANA	7 SETTIMANA	8 SETTIMANA
LUNEDÌ	Pane e marmellata	Plumcake	Budino	Banana	Macedonia di frutta + yogurt bianco	Succo di frutta + biscotti	Banana	Macedonia di frutta + yogurt bianco
MARTEDÌ	Focaccia	Banana	Yogurt alla frutta	Frutta fresca + crackers	Pane e marmellata	Mousse di mela + crackers	Budino	Plumcake
MERCOLEDÌ	Banana	Mousse di mela + crackers	Banana	Succo di frutta + biscotti	Plumcake	Focaccia	Frutta fresca + crackers	Banana
GIOVEDÌ	Macedonia di frutta + yogurt bianco	Torta casalinga	Pane e marmellata	Torta casalinga	Succo di frutta + crackers	Budino	Pane e marmellata	Mousse di mela
VENERDÌ	Succo di frutta + crackers	Yogurt alla frutta	Mousse di mela + crackers	Yogurt alla frutta	Banana	Torta casalinga	Yogurt alla frutta	Succo di frutta + biscotti



## MENÙ PRIMAVERA/ESTATE SCUOLA INFANZIA E NIDO COMUNE DI BORGO VALBELLUNA

	1 SETTIMANA	2 SETTIMANA	3 SETTIMANA	4 SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta con verdure estive Formaggio Ricotta Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Pasta alla norma Formaggio Stracchino Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Pasta al pesto Burger vegetale Verdura cruda e/o cotta Pane-Frutta	Pasta alla crudaiola Omelette con zucchine Verdura cruda e/o cotta Pane- Frutta
MARTEDÌ	Minestrone estivo Cotoletta di pollo al forno con purè Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Pasta al pesto Merluzzo al forno Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Risotto agli asparagi Tacchino agli aromi estivi Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Risotto alla parmigiana Polpettine di manzo al pomodoro Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta
MERCOLEDÌ	Cannelloni vegetali Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta – Yogurt	Pasta con lenticchie Frittata agli spinaci Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta - Budino	Minestra d'orzo Merluzzo al limone Verdura cruda e/o cotta Pane-Frutta	Pasta e ceci Verdura cruda e/o cotta Pane – Yogurt
GIOVEDÌ	Riso con crema di piselli Frittata di uova alle zucchine Verdura cruda e/o cotta Pane - Frutta	Passato di verdure estive con pastina Bocconcini di maiale al limone Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Pasta al pomodoro Formaggio Ricotta Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Pasta al pomodoro e pesto Merluzzo dorato Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta
VENERDÌ	Farro con piselli carote e zucchine Merluzzo al forno Verdura cruda e/o cotta Pane –Frutta	Cous cous di verdure estive Petto di pollo al rosmarino Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Pasta al ragù di pesce Verdura cotta e/o cruda Pane – Frutta – Yogurt	Orzo alla caprese Insalata di pollo Verdura cruda e/o cotta Pane-Frutta

Note: la frutta e la verdura devono essere di stagione e si raccomanda di assicurarne la massima varietà nel menù. La frutta può essere data come merenda del mattino. Per la merenda del pomeriggio alternare tra: frutta fresca di stagione anche in macedonia o frullata o aggiunta allo yogurt bianco, pane comune e marmellata, bruschetta con pomodoro, origano e olio extra vergine d'oliva, latte pastorizzato e pane comune, torta semplice fatta in cucina (alle mele, crostata alla frutta, allo yogurt). Indicare gli allergeni. Le grammature devono fare riferimento alle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" (DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE n. 161 del 22 febbraio 2022, di cui al Piano Regionale Prevenzione (PRP) 2020-2025, approvato con D.G.R. n. 1858 del 29/12/2021).

*Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione – Azienda U.L.S.S. 1 Dolomiti – revisione agosto 2022*



## MENÙ PRIMAVERA/ESTATE SCUOLA INFANZIA E NIDO COMUNE DI BORGO VALBELLUNA

	5 SETTIMANA	6 SETTIMANA	7 SETTIMANA	8 SETTIMANA
LUNEDÌ	Riso al pomodoro Burger vegetale Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Risotto con zucchine Formaggio Ricotta Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Pasta all'ortolana Formaggio Stracchino Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Cannelloni vegetali Verdura cruda e/o cotta – Frutta – Dessert Pane
MARTEDÌ	Insalata di pasta mediterranea Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta – Yogurt	Pasta al pomodoro e basilico Merluzzo agli aromi estivi Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Pasta al ragù di pesce Verdura cotta e/o cruda Pane – Frutta – Yogurt	Pasta all'olio evo e grana Lenticchie in umido o insalata di lenticchie e pomodori Verdura cruda e/o cotta Pane- Frutta
MERCOLEDÌ	Passato di verdure estive con riso Straccetti di pollo con patate Verdura cruda e/o cotta Pane - Frutta	Pasta e piselli Scaloppine di tacchino Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Insalata di farro Frittata al forno con verdure estive Verdura cruda e/o cotta Pane-Frutta	Orzotto con pomodoro e basilico Scaloppine di manzo al pomodoro Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta
GIOVEDÌ	Orzo con piselli e verdure Formaggio Mozzarella Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Crema di carote con pastina Uova strapazzate Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Pasta al pesto di zucchine Filetto di merluzzo al pomodoro Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Risotto ai carciofi Spezzatino di tacchino con verdure Verdura cruda e/o cotta Pane-Frutta
VENERDÌ	Pasta alle zucchine e zafferano Merluzzo in crosta di pane Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Lasagne al ragù Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta – Yogurt	Pasta limone, pangrattato e prezzemolo Petto di pollo alla salvia Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Crema di patate e cannellini con crostini Polpettine di pesce Verdura cruda e/o cotta Pane-Frutta

Note: la frutta e la verdura devono essere di stagione e si raccomanda di assicurarne la massima varietà nel menù. La frutta può essere data come merenda del mattino. Per la merenda del pomeriggio alternare tra: frutta fresca di stagione anche in macedonia o frullata o aggiunta allo yogurt bianco, pane comune e marmellata, bruschetta con pomodoro, origano e olio extra vergine d'oliva, latte pastorizzato e pane comune, torta semplice fatta in cucina (alle mele, crostata alla frutta, allo yogurt). Indicare gli allergeni. Le grammature devono fare riferimento alle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" (DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE n. 161 del 22 febbraio 2022, di cui al Piano Regionale Prevenzione (PRP) 2020-2025, approvato con D.G.R. n. 1858 del 29/12/2021).

**Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione – Azienda U.L.S.S. 1 Dolomiti – revisione agosto 2022**



## MENÙ PRIMAVERA/ESTATE SCUOLA INFANZIA E NIDO COMUNE DI BORGIO VALBELLUNA

	1 SETTIMANA	2 SETTIMANA	3 SETTIMANA	4 SETTIMANA	5 SETTIMANA	6 SETTIMANA	7 SETTIMANA	8 SETTIMANA
LUNEDÌ	Pane e marmellata	Yogurt alla frutta	Budino	Frutta fresca + crackers	Macedonia di frutta + yogurt bianco	Pane e marmellata	Banana	Macedonia di frutta + yogurt bianco
MARTEDÌ	Focaccia	Mousse di mela + crackers	Yogurt alla frutta	Torta casalinga	Pane e marmellata	Yogurt alla frutta	Focaccia	Plumcake
MERCOLEDÌ	Banana	Banana	Banana	Succo di frutta + biscotti	Plumcake	Succo di frutta + crackers	Yogurt alla frutta	Banana
GIOVEDÌ	Macedonia di frutta + yogurt bianco	Torta casalinga	Pane e marmellata	Banana	Mousse di mela + crackers	Budino	Pane e marmellata	Mousse di mela
VENERDÌ	Succo di frutta + crackers	Plumcake	Mousse di mela + crackers	Yogurt alla frutta	Banana	Torta casalinga	Frutta fresca + crackers	Succo di frutta + biscotti



## MENÙ AUTUNNO INVERNO SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO COMUNE DI BORGO VALBELLUNA

	1 SETTIMANA	2 SETTIMANA	3 SETTIMANA	4 SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta al ragù vegetale Burger vegetale Verdura cruda e/o cotta Pane - Frutta	Pizza Margherita Ricotta Verdura cruda e/o cotta Pane – Yogurt alla frutta	Pasta Portofino Omelette con verdure Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Risotto allo zafferano Burger vegetale Verdura cruda e/o cotta Pane- Frutta
MARTEDÌ	Risotto ai porri Polpettine di manzo al forno Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Crema di zucca con crostini Uova strapazzate Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Risotto alle verdure Merluzzo al pomodoro Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Minestra di farro e verdure Uova sode Verdura cruda e/o cotta Pane- Frutta
MERCOLEDÌ	Lasagne al ragù Formaggio Latteria Verdura cruda e/o cotta Pane – Yogurt	Cous cous di verdure invernali Lenticchie in umido Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Passato di legumi con riso Formaggio Asiago Verdura cruda e/o cotta Pane –Frutta	Polpette di pesce con purè Verdura cruda e/o cotta Pane – Yogurt
GIOVEDÌ	Pasta alla crema di zucca e ricotta Pollo al forno Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Merluzzo al pomodoro con patate in umido e polenta Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Polpettine di carne bianca al sugo con polenta e piselli Verdura cotta e/o cruda Pane – Yogurt	Gnocchi di patate con burro e salvia Bocconcini di maiale al limone Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta
VENERDÌ	Minestra d'orzo e fagioli Merluzzo dorato Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Pasta al pomodoro Arrostò di tacchino Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Gnocchi di semolino Merluzzo al limone Verdura cruda e/o cotta Pane-Frutta	Pasta al ragù vegetale Hamburger di tacchino al forno Verdura cruda e/o cotta Pane-Frutta

Note: la frutta e la verdura devono essere di stagione e si raccomanda di assicurarne la massima varietà nel menù. Indicare gli allergeni. Le grammature devono fare riferimento alle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" (DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE n. 161 del 22 febbraio 2022, di cui al Piano Regionale Prevenzione (PRP) 2020-2025, approvato con D.G.R. n. 1858 del 29/12/2021).

**Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione – Azienda U.L.S.S. 1 Dolomiti – revisione agosto 2022**



## MENÙ AUTUNNO INVERNO SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO COMUNE DI BORGO VALBELLUNA

	5 SETTIMANA	6 SETTIMANA	7 SETTIMANA	8 SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta al pesto Formaggio Asiago Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Risotto all'olio evo e grana Frittata al forno con verdure Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Passato di verdure invernali con crostini Burger vegetale Verdura cotta e/o cruda Pane -Frutta	Pizza Margherita Verdura cruda e/o cotta Pane – Yogurt
MARTEDÌ	Riso e lenticchie Omelette di uova Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Pasticcio di verdure invernali con pasta di semola Verdura cruda e/o cotta Pane – Yogurt	Pasta all'ortolana Formaggio Mozzarella Verdura cruda e/o cotta Pane –Frutta	Pasta alla pizzaiola Brasato di manzo Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta
MERCOLEDÌ	Gnocchi al ragù Verdura cruda e/o cotta Pane – Yogurt	Pasta al pomodoro Polpettone di tacchino Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Polpette di pesce con patate Verdura cruda e/o cotta Pane – Dessert	Risotto alla zucca Lenticchie in umido Verdura cruda e/o cotta Pane- Frutta
GIOVEDÌ	Pasta e fagioli Merluzzo al pomodoro Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Pasta alla crema di broccoli Arista di maiale agli agrumi Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Pasta alla crema di radicchio Straccetti di pollo dorati al mais Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Minestrone invernale Polpettine di pesce con polenta Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta
VENERDÌ	Vellutata di patate e sedano con pastina Scaloppine di pollo con purè Verdura cruda e/o cotta Pane - Frutta	Passato di zucca con orzo Merluzzo al forno Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Risotto allo zafferano Uova sode Verdura cruda e/o cotta Pane-Frutta	Pasta con pomodoro e piselli Bocconcini di tacchino al latte Verdura cruda e/o cotta Pane-Frutta

Note: la frutta e la verdura devono essere di stagione e si raccomanda di assicurarne la massima varietà nel menù. Indicare gli allergeni. Le grammature devono fare riferimento alle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" (DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE n. 161 del 22 febbraio 2022, di cui al Piano Regionale Prevenzione (PRP) 2020-2025, approvato con D.G.R. n. 1858 del 29/12/2021).

**Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione – Azienda U.I.S.S. 1 Dolomiti – revisione agosto 2022**



## MENÙ PRIMAVERA/ESTATE SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO COMUNE DI BORGIO VALBELLUNA

	1 SETTIMANA	2 SETTIMANA	3 SETTIMANA	4 SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta con verdure estive Formaggio Ricotta Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Pasta alla norma Formaggio Stracchino Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Pasta al pesto Burger vegetale Verdura cruda e/o cotta Pane-Frutta	Pasta alla crudaiola Omelette con zucchine Verdura cruda e/o cotta Pane- Frutta
MARTEDÌ	Antipasto di verdura cruda estiva Cotoletta di pollo al forno con pureè Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Pasta al pesto Merluzzo al forno Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Risotto agli asparagi Tacchino agli aromi estivi Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Risotto alla parmigiana Polpettine di manzo al pomodoro Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta
MERCOLEDÌ	Pizza margherita Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta – Yogurt	Pasta con lenticchie Uova sode Verdura cruda e/o cotta Pane – Budino	Minestra d’orzo Merluzzo al limone Verdura cruda e/o cotta Pane-Frutta	Pasta e ceci Verdura cruda e/o cotta Pane – Yogurt
GIOVEDÌ	Riso con crema di piselli Frittata di uova alle zucchine Verdura cruda e/o cotta Pane - Frutta	Passato di verdure estive con pastina Bocconcini di maiale al limone e patate Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Pizza Margherita Formaggio Ricotta Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Pasta al pomodoro e pesto Merluzzo dorato Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta
VENERDÌ	Farro con piselli carote e zucchine Merluzzo al forno Verdura cruda e/o cotta Pane –Frutta	Cous cous di verdure estive Petto di pollo al rosmarino Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Pasta al ragù di pesce Verdura cotta e/o cruda Pane –Yogurt	Orzo alla caprese Insalata di pollo Verdura cruda e/o cotta Pane-Frutta

Note: la frutta e la verdura devono essere di stagione e si raccomanda di assicurarne la massima varietà nel menù. Indicare gli allergeni. Le grammature devono fare riferimento alle “Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica” (DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE n. 161 del 22 febbraio 2022, di cui al Piano Regionale Prevenzione (PRP) 2020-2025, approvato con D.G.R. n. 1858 del 29/12/2021).

**Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione – Azienda U.L.S.S. 1 Dolomiti – revisione agosto 2022**



## MENÙ PRIMAVERA/ESTATE SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO COMUNE DI BORGIO VALBELLUNA

	5 SETTIMANA	6 SETTIMANA	7 SETTIMANA	8 SETTIMANA
LUNEDÌ	Gnocchi al pomodoro Burger vegetale Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Risotto con zucchine Prosciutto cotto Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Pasta all'ortolana Formaggio Stracchino Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Pizza Margherita Formaggio Asiago Verdura cruda e/o cotta Pane – Dessert
MARTEDÌ	Insalata di pasta mediterranea Verdura cruda e/o cotta Pane – Yogurt	Pasta al pomodoro e basilico Merluzzo agli aromi estivi Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Pasta al ragù di pesce Verdura cotta e/o cruda Pane – Yogurt	Pasta all'olio evo e grana Lenticchie in umido o insalata di lenticchie e pomodori Verdura cruda e/o cotta Pane- Frutta
MERCOLEDÌ	Passato di verdure estive con riso Straccetti di pollo con patate Verdura cruda e/o cotta Pane - Frutta	Pasta e piselli Scaloppine di tacchino Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Insalata di farro Frittata al forno con verdure estive Verdura cruda e/o cotta Pane-Frutta	Orzotto con pomodoro e basilico Scaloppine di manzo al pomodoro Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta
GIOVEDÌ	Orzo con piselli e verdure Formaggio Mozzarella Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Crema di carote con pastina Uova strapazzate Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Pasta al pesto di zucchine Filetto di merluzzo al pomodoro Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Risotto ai carciofi Spezzatino di tacchino con verdure Verdura cruda e/o cotta Pane-Frutta
VENERDÌ	Pasta alle zucchine e zafferano Merluzzo in crosta di pane Verdura cruda e/o cotta Pane – Frutta	Lasagne al ragù Verdura cruda e/o cotta Pane – Yogurt	Pasta limone, pangrattato e prezzemolo Petto di pollo alla salvia Verdura cruda e/o cotta Pane –Frutta	Crema di patate e cannellini con crostini Polpettine di pesce Verdura cruda e/o cotta Pane-Frutta

Note: la frutta e la verdura devono essere di stagione. Indicare gli allergeni. Le grammature devono fare riferimento alle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" (DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE n. 161 del 22 febbraio 2022, di cui al Piano Regionale Prevenzione (PRP) 2020-2025, approvato con D.G.R. n. 1858 del 29/12/2021).

**Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione – Azienda U.L.S.S. 1 Dolomiti – revisione agosto 2022**

