



SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA - CITTA' DI ANZIO
ANNO SCOLASTICO 2019/2020

MENU' OTTOBRE 2019

materna - elementare

(dal 14 al 31 ottobre 2019)

QUANTITA' A COTTO IN GRAMMI

	I settimana	II settimana	III settimana
	14/10/2019	21/10/2019	28/10/2019
LUNEDI'	Minestra di lenticchie con pasta 120-170 Mortadella 40-60 Patate fiammifero 75-95 Pane Budino	Pasta burro e parmigiano 125-170 Arrostino di tacchino al forno 40-60 Carote al vapore 80-95 Pane Frutta	Pasta al pomodoro 165-230 Frittata formaggio e spinaci 95-110 Bieta al limone 75-95 Pane Frutta
MARTEDI'	Insalata di riso 175-230 Bocconcini di tacchino 55-80 Insalata mista 40-50 Pane Frutta	Minestra di legumi con pasta 120-170 Ricotta 50-60 Spinaci al limone 75-95 Pane Frutta	Penne con crema di zucchine 160-220 Prosciutto cotto 40-60 Insalata mista 40-50 Pane Budino
MERCOLEDI'	Pasta al pomodoro 165-230 Mozzarella 50-80 Carote julienne 60-80 Pane Frutta	Riso al pomodoro 170-240 Frittata formaggio e spinaci 95-110 Insalata mista 40-50 Pane Succo di frutta	Insalata di riso 175-230 Arista al forno 70-105 Carote al vapore 80-95 Pane Frutta
GIOVEDI'	Pasta burro e parmigiano 125-170 Frittata formaggio e zucchine 95-110 Piselli al tegame 80-95 Pane Frutta	Pasta aurora 160-220 Polpetta di bovino 60-85 Broccoli all'olio 75-95 Pane Frutta	Pasta e fagioli 120-170 Bastoncini di pesce n. 2-3 Spinaci al limone 75-95 Pane Frutta
VENERDI'	Fettuccine al ragu' di pesce 170-240 Sformato di tonno 60-80 Bieta al limone 80-95 Pane Frutta	Pasta al tonno 160-220 Bastoncini di pesce n. 2-3 Carote julienne 60-80 Pane Frutta	1.novembre.2019

PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA: PASTA - RISO - VERDURE FRESCHE E GELO - UOVA - LEGUMI - OLIO EXTRAVERGINE OLIVA

PRODOTTI EQUOSOLIDALI E BIO: BANANA. FRUTTA BIO: ALBICOCCA, PRUGNA, FRAGOLA, MELONE, ANGURIA E CACHI

PRODOTTI A KM0-FORNITORE LOCALE-FILIERA CORTA: PANE BIO, BASE PIZZA, LATTE FRESCO E PASTA FRESCA. ALLERGENI PRESENTI SITO DEL COMUNE

