



Città di Lodi Vecchio  
Provincia di Lodi

Tabella dietetica autunno inverno 2022 2023  
per scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria I° grado

Anno scolastico 2022/2023

|          | LUNEDI'  | MARTEDI'  | MERCOLEDI'   | PRIVO DI FRUTTA SECCA  | GIOVEDI'   | VENERDI'   |
|----------|--|---|--|--|--|--|
| 1° SETT. | Pasta** agli aromi<br>POLLO AL VAPORE<br>Fagiolini**<br>Pane integrale<br>BUDINO ALLA VANIGLIA                                   | Pasta** al ragù** di manzo<br>Primo sale 1/2 porzione**<br>carote julienne**<br>Pane<br>Mousse di frutta/frutta di stagione | Pastina**<br>Bocconcini di pollo gratinati<br>Patare prezzemolate<br>Pan<br>frutta di stagione**   |                       | Pasta** al pesto fresco*<br>Crocchette di patate<br>Insalata mista<br>Pan<br>frutta di stagione  | Riso** con fagioli ** in brodo<br>Merluzzo impanato<br>Zucchine**<br>Pan<br>frutta di stagione** |
| 2° SETT. | Riso** all'inglese<br>Provolone DOP<br>carote cotte**<br>Pane integrale<br>Torta MARGHERITA                                      | Pasta** besciamella e curcuma<br>MERLUZZO IMPANATO<br>piselli<br>Pan<br>Frutta di stagione                                  | Pasta** al pomodoro**<br>Frittata** monoporzione<br>Insalata mista<br>Pan<br>Mousse di Frutta/frutta di stagione   | Passato di verdure** con farro<br>Pollo picasso (pom e olive)<br>Patate<br>Pan<br>frutta di stagione**   | Pasta** all'olio EVO<br>crocchette di verdure**<br>fagiolini**<br>Pan<br>Frutta di stagione**  |  |
| 3° SETT. | Crema di legumi e verdure con orzo**<br>Asiago 1/2 porzione<br>carote julienne**<br>Pan integrale<br>DOLCE PRIVO DI FRUTTA SECCA | Pasta** al pesto fresco*<br>Crocchette di patate<br>Zucchine**<br>Pan<br>frutta di stagione**                               | <br>Chicche al pomodoro<br>Pollo agli agrumi<br>Fagiolini**<br>Pan<br>frutta di stagione | Pastina<br>Frittata**<br>Patate<br>Pan<br>frutta di stagione**   | <br>Pasta all'olio EVO<br>Merluzzo impanato<br>Insalata mista<br>Pan<br>Mousse di frutta/frutta di stagione |  |
| 4° SETT. | Riso** e lenticchie** in brodo<br>Mozzarella 1/2 porzione**<br>Finocchi<br>Pan integrale<br>Budino alla vaniglia                 | Pasta** aromi<br>Crocchette di verdure**<br>fagiolini**<br>Pan<br>Frutta di stagione  | Riso** e prezzemolo<br>MERLUZZO IMPANATO<br>Patate<br>Pan<br>frutta di stagione  | Pasta** al pomodoro**<br>Hamburger di manzo*<br>Zucchine**<br>Pan<br>Mousse di frutta/frutta di stagione | Pasta** alla pizzaiola (pom ** e origano)<br>Frittata** monoporzione<br>Biete erbette**<br>Pan<br>Frutta di stagione**   |  |

NOTA BENE:

- 1)I prodotti contrassegnati con il simbolo\*\* sono di origine biologica/ Gli altri alimenti seguiranno "criteri CAM" della ristorazione scolastica
- 2)Banana sarà servita biologica o del mercato equo solidale
- 3)Grana Padano, Asiago, Toma sono formaggi DOP
- 4)Il pane fornito è a filiera corta e Km 0 a ridotto contenuto di sale (1,7% riferito alla farina) e viene somministrato dopo il primo piatto;
- 5)Per il condimento sui cibi utilizzati a crudo sarà: olio extra vergine di oliva di produzione biologica e sale iodato
- 6)I contorni seguiranno andamento stagionale
- 7)Le chicche/gnocchi hanno il 60% di patate
- 8)La frutta potrebbe variare in base al grado di maturazione
- 9)Il menù potrebbe subire, saltuariamente, delle modifiche

IN MAIUSCOLO LE VARIAZIONI DI MENU

LA DIETISTA CHE SVILUPPA LE DIETE GIORNALIERE VERIFICHERÀ COMUNQUE PRIMA DI PROCEDERE ALLA LETTURA DELL'ETICHETTE DEI PRODOTTI ED ALLA VERIFICA DELLE RICETTE.

**sodexo**

Ogni giorno, un giorno migliore