



**Città di Lodi Vecchio**  
Provincia di Lodi

**Tabella dietetica autunno inverno 2023-2024**  
per scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria I° grado

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	PRIVO DI GLUTINE VENERDI'
1° SETT.	Pasta pomodoro** S/G Asiago DOP Fagiolini Pane S/G Mousse di frutta/frutta di stagione	Pasta al ragu** di manzo S/G uovo strapazzato mezza razione carote julienne** Pane S/G Frutta di stagione	pasta all'olio S/G Crocchette di verdure/Legumi S/G Insalata mista Pane S/G frutta di stagione	Pastina S/G con verdure in brodo Pollo gratinato S/G Patate prezzemolate Pane S/G frutta di stagione	Riso con fagioli ** in brodo Merluzzo dorato S/G Insalata con finocchi Pane S/G frutta di stagione**
2° SETT.	Pasta pomodoro**S/G Mozzarella** Broccoli** Pane S/G DOLCE S/G	Pasta al pesto di zucchine**S/G Bastoncini di pesce S/G carote** e piselli** Pane S/G Frutta di stagione	Riso all'inglese** Frittata**/uovo strapazzato** Insalata mista Pane S/G Mousse di Frutta/frutta di stagione	Passato di verdure** con crostini S/G Polpette di manzo S/G Patate Pane S/G frutta di stagione**	Pasta con crema di curcuma/zafferano s/g crocchette di verdure e legumi S/G fagiolini Pane S/G Frutta di stagione**
3° SETT.	Passato di verdure con pasta S/G Uovo strapazzato** carote julienne** Pane S/G Barretta di cioccolato fondente S/G	Riso** al pomodoro** crocchette di verdure e legumi S/G Zucchine** Pane S/G frutta di stagione**	Pastina con verdure in brodo S/G Pollo al graten S/G Patate al forno Pane S/G frutta di stagione	Chicche di patate al pomodoro S/G Mozzarella** Fagiolini Pane S/G frutta di stagione**	Pasta al pesto di broccoli**S/G Merluzzo dorato S/G Insalata mista(insalata verde e carote**) Pane S/G Mousse di frutta/frutta di stagione
4° SETT.	Insalata mista Pizza margherita S/G  Pane S/G Budino vaniglia o cioccolato S/G	Pasta con i ceci S/G Caciotta dop mezza razione fagiolini Pane S/G Frutta di stagione	RISO alle verdure in brodo Merluzzo dorato S/g Patate Pane S/G frutta di stagione	Pasta al pomodoro** S/G Hamburger di manzo** 99%manzo** S/G Finocchi crudi in insalata Pane S/G Mousse di frutta/frutta di stagione	Riso** alla zucca** Frittata**/uovo strapazzato** Biete erbette** Pane S/G Frutta di stagione

1)I prodotti contrassegnati con il simbolo\*\* sono di origine biologica/ Gli altri alimenti seguiranno "criteri CAM" della ristorazione scolastica

2)Frutta fresca di stagione almeno 3 varietà nella settimana

3)La frutta potrebbe variare in base al grado di maturazione

4)Il pane fornito è **SENZA GLUTINE (ALTERNATIVA ANCHE CRACKERS S/G O GALLETTES DI MAIS)** e viene somministrato dopo il primo piatto;

5)Unico condimento sarà: olio extra vergine di oliva di produzione biologica e sale iodato

6)Le chicche/gnocchi sono S/G

7)Viene utilizzata acqua di rete

8)Il menù potrebbe subire, saltuariamente, delle modifiche

9)grammature in linea con il documento ATS "Mangiar sano a scuola"

NOTA BENE: LA SIGLA S/G SIGNIFICA CHE I PRODOTTI SARANNO SENZA GLUTINE. IN MAIUSCOLO LE VARIAZIONI DI MENU

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

IN VIGORE DAL 26 FEBBRAIO DALLA PRIMA SETTIMANA

REDATTO DALLA DIETISTA

**sodexo**

Ogni giorno, un giorno migliore

*Davide Lucelli*