



Città di Lodi Vecchio
Provincia di Lodi

Tabella dietetica Primavera - Estate 2024
per scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria I° grado



Anno scolastico 2024

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
1° SETT.	Insalata mista pizza margherita s/g Pane s/g Mousse di frutta/frutta	Crema di zucca** e legumi con RISO** Merluzzo GRATINATO S/G Erbette** Pane s/g Frutta di stagione	Pasta olio EVO**s/g Pollo Picasso (olive e pom**) Carote cotte** Pane s/g Frutta di stagione	Pasta s/g ai formaggi frittata** Pomodori**e mais Pane s/g Frutta di stagione	Riso** al pomodoro** crocchette verdure e lenticchie**s/g insalata mista Pane s/g Frutta di stagione
2° SETT.	Pasta al pesto di broccoli s/g Asiago Insalata mista Pane s/g Mousse di Frutta/frutta	Pasta all'olio EVO**s/g Crocchette di fagioli** e verdure s/g Carote julienne** Pane s/g Frutta di stagione	Riso** in brodo con cannellini**s/g Bastoncini di pesce s/g Pomodori**e mais Pane s/g Frutta di stagione	Pasta al pesto fresco s/g hamburger di manzo**/polpette di manzo materna s/g Fagiolini Pane s/g Frutta di stagione	Pasta al pomodoro**s/g Uovo Strapazzato** Piselli e carote** Pane s/g barretta cioccolato s/g
3° SETT.	pasta al ragu** di lenticchie**s/g Toma piemontese DOP carote cotte** Pane s/g Mousse/Frutta di stagione	pasta alla mimosa (con zafferano) s/g Merluzzo GRATINATO S/G Insalata Pane s/g Frutta di stagione	Risotto** parmigiana Cotoletta di pollo s/g Fagiolini** Pane s/g Frutta di stagione	Pastina con verdure s/g uovo strapazzato** Pure s/g Pane s/g Frutta di stagione	Pasta alla norma s/g Crocchette di verdure e ceci s/g Pomodori e mais Pane s/g Gelato s/g
4° SETT.	Pasta e ragu (pom**) s/g Ricotta mezza razione Fagiolini Pane s/g Frutta di stagione/mousse di frutta	Riso** all'inglese/mat Riso** in brodo Bastoncini di pesce s/g Pomodori** Pane s/g Frutta di stagione	Pasta pesto di zucchine**e formaggio s/g pollo gratinato s/g carote julienne** Pane s/g Frutta di stagione	Insalata di RISO (pom, tonno, mozz) Crocchette di patate s/g insalata mista Pane s/g Biscotti monoporzione s/g	Pasta con pom**e olive s/g Platessa gratinata s/g piselli** 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 GALLETTINE 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)Viene utilizzata acqua di rete

7)I menù potrebbe subire, saltuariamente, delle modifiche

8)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 MAUSCOLO 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 8 aprile prima settimana



REDATTO DALLA DIETISTA

Davidella