

## menù base

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° Settimana	pasta al pesto genovese	riso con verdura di stagione	passato/crema di verdura di stagione con pasta/riso/crostini	pasta con verdura di stagione	gnocchi con sugo vegetale
	carne bianca	uova	carne rossa	pesce	formaggio/latticini freschi
	verdura CRUDA di stagione	verdura COTTA di stagione	patate	verdura COTTA di stagione	verdura CRUDA di stagione
	pane fresco	pane fresco	pane fresco	pane fresco	pane fresco
	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	dessert*	frutta di stagione
2° Settimana	minestra vegetale con stelline	pasta al burro	riso con verdura di stagione	ravioli vegetali al burro e salvia	pasta al pomodoro
	pesce	carne rossa	piadina prosciutto e formaggio	uova	carne bianca
	verdura CRUDA di stagione	verdura COTTA di stagione	verdura CRUDA di stagione	verdura COTTA di stagione	verdura CRUDA di stagione
	pane fresco	pane fresco	pane fresco	pane fresco	pane fresco
	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	macedonia di frutta **	frutta di stagione
3° Settimana	riso con verdura di stagione	gnocchi con sugo vegetale	pasta al pomodoro	pasta al ragù di manzo	riso con verdura di stagione
	formaggio/latticini freschi	carne bianca	pesce	uova	carne rossa
	verdura COTTA di stagione	verdura CRUDA di stagione	verdura COTTA di stagione	verdura CRUDA di stagione	verdura COTTA di stagione
	pane fresco	pane fresco	pane fresco	pane fresco	pane fresco
	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione
4° Settimana	ravioli vegetali al burro e salvia	passato di verdura e pasta/riso	pasta al burro	passato di legumi con pasta/riso/crostini	pasta al sugo vegetale
	pesce	piatto speciale senza carne (es. pizza)	uova	piatto speciale senza carne	formaggio/latticini freschi
	verdura COTTA di stagione	pinzimonio di stagione	verdura COTTA di stagione	verdura CRUDA di stagione	verdura CRUDA di stagione
	pane fresco	pane fresco	pane fresco	pane fresco	pane fresco
	dessert*	frutta di stagione	macedonia di frutta **	frutta di stagione	frutta di stagione

IL MENÙ È IMPOSTATO SU QUATTRO SETTIMANE CHE SI RIPETERANNO SCALANDO OPPORTUNAMENTE IL MENÙ NELL'AMBITO DELLA STESSA SETTIMANA.

**Il contorno di verdure, rigorosamente di stagione**, dovrà variare da un giorno all'altro; le verdure potranno essere servite occasionalmente abbinate a mais, olive o altro.

**La verdura cotta** dovrà essere preparata in modo semplice e preferibilmente con un solo tipo di verdura

Una volta al mese, ed esclusivamente quando non sarà presente la carne di secondo, il contorno di verdura cotta sarà sostituita con **LEGUMI** (fagioli, piselli, lenticchie, ceci).

**Il Sugo vegetale** dovrà essere preparato con verdure e pomodoro, senza carne.

**Il Riso o la pasta con verdura di stagione** dovranno essere serviti con un condimento semplice a base di verdura (asparagi, carciofi, broccoli, ecc) o funghi (esempio: porri con panna) in modo da esaltare il sapore della singola verdura proposta.

\* \* **La macedonia di frutta fresca** dovrà essere preparata con poco zucchero e succo di limone.

\* Il **dessert** sarà un dolce di cucina oppure un gelato di gusto semplice, oppure un budino al cioccolato o vaniglia.

Almeno due volte nel corso dell'anno scolastico è richiesta alla Ditta la preparazione di un **piatto tradizionale della cucina veneta o di altre regioni italiane** accompagnato da una breve presentazione da distribuire a scuola la settimana precedente (art. 14.7. del capitolato)

SI RACCOMANDA L'ACCURATO ABBINAMENTO DEI SAPORI