

# Menù Autunno Inverno

Scuola MANERBIO 2019-20

Rev.00

Settimane	1^ SETTIMANA Dal 21 ottobre Dal 18 novembre Dal 16 dicembre Dal 20 gennaio Dal 17 febbraio Dal 16 marzo	2^ SETTIMANA Dal 28 ottobre Dal 25 novembre Dal 23 dicembre Dal 27 gennaio Dal 24 febbraio Dal 23 marzo	3^ SETTIMANA Dal 4 novembre Dal 2 dicembre Dal 6 gennaio Dal 3 febbraio Dal 2 marzo Dal 30 marzo	4^ SETTIMANA Dal 11 novembre Dal 9 dicembre Dal 13 gennaio Dal 10 febbraio Dal 9 marzo
Lunedì	Pasta pomodoro e basilico* Primo Sale Carote julienne Budino	Pasta al pesto Cotoletta di pollo al forno* Carote al vapore* Yogurt	Pasta all'amatriciana M Crescenza - Edamer Insalata mista Budino	Pasta pomodoro Asiago Insalata Frutta di stagione
Martedì	Pasta olio e grana Fettine di lonza ai ferri M Piselli in umido* Frutta di stagione	Crema di patate con crostini Pollo in umido Zucchine gratinate* Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Hamburger di tacchino* Purè Frutta di stagione	Risotto al prosciutto <b>M</b> Cotoletta di pollo al forno* Erbette al vapore* Frutta di stagione
Mercoledì	Pizza margherita Prosciutto cotto s.p. M Insalata Frutta di stagione	Agnolotti al pomodoro* Mozzarelline Insalata Frutta di stagione	Risotto zucchine e formaggio* Petto di pollo al limone Carote julienne Frutta di stagione	Crema di carote con crostini Arrosto di tacchino Patate arrosto Frutta di stagione
Giovedì	Pasta al pomodoro Scaloppina di pollo alla pizzaiola Patate al rosmarino Frutta di stagione	Risotto alla zucca* Lonza al latte M Carote julienne Frutta di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto s.p. M Insalata Frutta di stagione	Polenta/Pasta all'olio Manzo all'olio Piselli in umido* Frutta di stagione
Venerdì	Risotto allo zafferano Tonno Fagiolini Frutta di stagione	Pasta olio e grana Platessa impanata* Insalata mista Frutta di stagione	Pasta all'olio Tonno Fagiolini* Frutta di stagione	Pasta all'aurora Nuggets di pesce* Carote julienne Frutta di stagione

\* uno i più ingredienti potrebbero essere suraelati/conaelati all'oriaine  
**M** Maiale

Formati di pasta piccoli  
**NON SERVIRE KIWI**

SARCA ha intrapreso un percorso di implementazione della sostenibilità dei pasti serviti in mensa, quale impegno pubblico nei confronti dell'ambiente, delle produzioni tipiche e delle aziende locali e tradizionali.

A tale scopo, è stato attivato lo Slow-Eating, ossia l'inserimento nei menù scolastici di pasti completamente o altamente sostenibili (Slow-Meals), indentificati nei prospetti di menù grazie al logo sottostante, contenenti ingredienti ad alto livello di sostenibilità, ad alto valore nutrizionale, prodotti in un contesto ecosostenibile.

La proposta di frutta fresca di stagione può variare in base alla disponibilità di mercato ed alla disponibilità di adeguata qualità merceologica della stessa fra le seguenti tipologie: Banana, Pera, Mela, Arancia/Mandarino, pesche, albicocche, susine. Sarà garantita una varietà da 3 a 5 frutti differenti nell'arco della settimana.

