

COMUNE DI BITONTO
Città Metropolitana di Bari
SERVIZIO REFEZIONE Anno Sc. 2016 -2017
MENÙ SCUOLA INFANZIA (PRIMARIA)

Il presente menù sarà valido dal 2 novembre 2016 e fino a nuova aggiudicazione di appalto di refezione scolastica in corso di epletamento.

MENU' PRIMA SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'
PRIMO: Pastina all'uovo in brodo vegetale gr. 50 (50) Parmigiano gr. 5 (10) Olio extravergine di oliva gr. 10 (10)	PRIMO: Pasta al pomodoro Pasta al pomodoro gr. 50 (65) Olio extravergine di oliva gr. 10 (10) Parmigiano gr. 5 (10)
SECONDO: Mozzarella gr.50 (90) Olio extravergine di oliva gr. 10 (10)	SECONDO: Petto di pollo al forno gr.100 (preparato alla Scaloppina) Sale e aromi gr. q.b.
CONTORNO: Purè di patate gr. 70 (100)	CONTORNO: Verdura cotta gr. 150 Sale e aromi gr. q.b.
Frutta (banana) gr.150	Frutta (arancia) gr. 150
MERCOLEDI'	GIOVEDI'
PRIMO: Pasta gr.50 (80) Lenticchie gr. 30 (50) Sale e aromi gr. q.b. Olio extravergine di oliva gr. 12 (12) Parmigiano gr. 5 (10)	PRIMO: Risotto al pomodoro gr.50 (60) Sale e aromi gr. q.b. Olio extravergine di oliva gr. 10 (10) Parmigiano gr. 5 (10)
SECONDO: Prosciutto cotto s/p gr. 50	SECONDO: Scaloppine di vitello gr. 100 (130)
CONTORNO: Pomodori gr. 100 Sale gr. q.b.	CONTORNO: patate al forno condite gr. 100 Sale gr. q.b.
FRUTTA (mela) gr.150	FRUTTA (pera) gr.150
VENERDI'	
PRIMO: Pasta gr. 50 (50) Patate gr. 60 (90) Sale e aromi gr. q.b. Olio extravergine di oliva gr. 10 (10) Parmigiano gr. 5 (10)	
SECONDO: filetto di sogliola gr. 120 (170)	
CONTORNO: Carote condite gr. 100	
Succo di frutta senza zuccheri aggiunti	

I quantitativi riportati in tabella sono a crudo ed al netto degli scarti

Per ogni pasto sarà somministrato pane locale (panino) da gr.50 ed acqua minerale naturale q.b.

MENU' SECONDA SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'
PRIMO: Pasta gr. 50 (60) Piselli gr. 60 (100) Olio extravergine di oliva gr. 12 (12)	PRIMO: Pastina in brodo vegetale gr. 50 (60) Olio extravergine di oliva gr. 12 (12) Parmigiano gr. 5 (10)
SECONDO: Prosciutto cotto s/p gr. 50 (70)	SECONDO: Petto di pollo al forno gr. 100 (130)
CONTORNO: Insalata mista	CONTORNO: Verdura cotta condita q.b.
FRUTTA (mela) gr.150	FRUTTA (arancia) gr.150
MERCOLEDI'	GIOVEDI'
PRIMO: Risotto al pomodoro gr.50 (60) Olio extravergine di oliva gr. 12 (12) Parmigiano gr. 5 (10)	PRIMO : Pasta alla bolognese gr. 50 (65) Macinato(gr.100)(120) Olio extravergine di oliva gr. 12 (12) Parmigiano gr. 5 (10)
SECONDO: Filetto di merluzzo gratinato al forno gr. 100 (120) Olio (5 gr.), (10) vino bianco q.b	SECONDO Primo sale 50 gr.(70)
CONTORNO: Insalata di pomodori conditi gr. 100	CONTORNO: Carote julienne gr. 100 (150)
FRUTTA (mela) gr.150	FRUTTA (banana) gr.150
VENERDI'	
PRIMO: Pasta gr. 50 (60) Olio extravergine di oliva gr. 12 (12) Parmigiano gr. 5 (10) Minestrone gr. 100 (110)	
SECONDO: Bastoncini di pesce al forno gr. 125	
CONTORNO: Insalata mista gr. 100(150)	
Succo di frutta senza zuccheri aggiunti	

I quantitativi riportati in tabella sono a crudo ed al netto degli scarti

Per ogni pasto sarà somministrato pane locale (panino) da gr.50 ed acqua minerale naturale q.b.

MENU' TERZA SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'
PRIMO: Pasta e ceci Pasta gr. 50 (50) Ceci gr.30 (40) Olio extravergine di oliva gr. 12 (12)	PRIMO: Risotto al pomodoro gr. 50 (90) Sale e aromi gr. q.b. Olio extravergine di oliva gr. 12 (12) Parmigiano gr. 5 (10)
SECONDO: Mozzarella gr. 50 (70)	SECONDO : Cotoletta di arista alla milanese al forno gr. 100
CONTORNO: Verdura cotta(gr.100)gr. 150	CONTORNO: Pomodori gr. 150
FRUTTA (mela) gr.150	FRUTTA (arancia) gr.150
MERCOLEDI'	GIOVEDI'
PRIMO: Patate gr.200 (220) Olio extravergine di oliva gr. 12 (12) Mozzarella q.b Parmigiano gr. 5 (10)	PRIMO/Piatto unico: Pasta al forno gr. 80 (60) Olio extravergine di oliva gr. 12 (12) Parmigiano gr. 5 (10) Macinato gr.50 (60) Mozzarella q.b
SECONDO:	SECONDO: Prosciutto cotto/p (gr.50)70
CONTORNO: Carote julienne gr. 100	CONTORNO: Insalata mista gr. 100 (150)
FRUTTA (mela) gr. 150	FRUTTA (banana) gr.150
VENERDI'	
PRIMO: Pastina in brodo vegetale gr. 50 (50) Olio extravergine di oliva gr. 12 (12) Parmigiano gr. 5 (10)	
SECONDO: Filetto di sogliola gr. 120 (170)	
CONTORNO: Verdura cotta condita gr. 150	
Succo di frutta senza zuccheri aggiunti(o una merendina alla frutta)	

I quantitativi riportati in tabella sono a crudo ed al netto degli scarti

Per ogni pasto sarà somministrato pane locale (panino) da gr.50 ed acqua minerale naturale q.b.

MENU' QUARTA SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'
PRIMO: Riso in brodo vegetale gr. 50 (65) Olio extravergine di oliva gr. 12 (12) Parmiggiano gr. 5 (10)	PRIMO: Pasta al pomodoro gr. 50 (65) Olio extravergine di oliva gr. 10 (10) Parmiggiano gr. 5 (10)
SECONDO: Bastoncini di pesce al forno gr. 125	SECONDO: Petto di pollo al forno gr. 100
CONTORNO: Purè di patate gr. 70 (100)	CONTORNO: Insalata di carote e pomodori conditi gr. 150
FRUTTA (mela) gr.150	FRUTTA (arancia) gr.150
MERCOLEDI'	GIOVEDI'
PRIMO: Pasta gr.50 (50) Fagioli gr. 30 (40) Olio extravergine di oliva gr. 12 (12) Parmiggiano gr. 5 (10)	PRIMO: Pasta gr.50 (90) Olio extravergine di oliva gr. 12 (12) Parmiggiano gr. 5 (10) Minestrone gr.100(110)
SECONDO: Prosciutto cotto s/p gr. 50	SECONDO: Vitello alla pizzaiola gr. 100
CONTORNO: Verdura cotta condita gr. 150	CONTORNO: Insalata verde gr. 100 (150)
FRUTTA (pera) gr.150	FRUTTA (banana) gr.150
VENERDI'	
PRIMO: SENZA PANE Pizza con mozzarella gr. 100 (110) Olio extravergine di oliva gr. 12 (12) Parmiggiano gr. 5 (10) Mozzarella q.b.	
SECONDO: Filetto di merluzzo gratinato al forno gr. 100 (120)	
CONTORNO: Insalata di pomodori conditi gr. 100	
Frutta di stagione gr. 125	

I quantitativi riportati in tabella sono a crudo ed al netto degli scarti

Per ogni pasto sarà somministrato pane locale (panino) da gr.50 ed acqua minerale naturale q.b.