

COMUNE DI BITONTO
Città Metropolitana di Bari
SERVIZIO REFEZIONE Anni Sc. 2016 -2017 e 2017-2018
MENÙ SCUOLA INFANZIA (PRIMARIA)

In vigore dal mese di gennaio 2017

MENU' PRIMA SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'
PRIMO: Pastina all'uovo in brodo vegetale: gr. 50 (60) Grana gr. 10 (15) Olio extravergine di oliva: q.b.	PRIMO: Pasta al pomodoro Pasta al pomodoro gr. 50 (70) Olio extravergine di oliva q.b. Grana gr. 10 (15)
SECONDO: Mozzarella gr.50 (70) Olio extravergine di oliva q.b.	SECONDO: Petto di pollo al forno gr.80 (100) preparato alla scaloppina) Sale e aromi q.b.
CONTORNO: Purè di patate: patate a crudo gr. 70 (100) Latte q.b. Grana gr. 10 (15)	CONTORNO: Verdura cotta gr. 40 Sale e aromi q.b.
Frutta di stagione: gr.150	Frutta di stagione: gr. 150
MERCOLEDI'	GIOVEDI'
PRIMO: Pasta gr.40 (60) Lenticchie gr. 30 (40) Sale e aromi gr. q.b. Olio extravergine di oliva q.b. Grana gr. 10 (15)	PRIMO: Risotto al pomodoro gr.50 (70) Sale e aromi gr. q.b. Olio extravergine di oliva q.b. Grana gr.10 (15)
SECONDO: Prosciutto cotto s/p gr. 40 (60)	SECONDO: straccetti di bovino gr. 80 (100)
CONTORNO: Pomodori gr. 50 Sale gr. q.b.	CONTORNO: Carote julienne gr. 40 (40) Sale gr. q.b.
FRUTTA di stagione: gr.150	FRUTTA di stagione: gr.150
VENERDI'	
PRIMO: Pasta gr. 40 (60) Patate gr. 60 (80) Sale e aromi gr. q.b. Olio extravergine di oliva q.b. Grana gr. 10 (15)	
SECONDO: filetto di sogliola gr. 80 (100)	
CONTORNO: Insalata mista gr. 30 (30)	
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. 40 (60) Piselli gr. 50 (50) Olio extravergine di oliva q.b.	PRIMO: Risotto al pomodoro gr.50 (70) Olio extravergine di oliva q.b. Grana gr. 10 (15)
SECONDO: Prosciutto cotto s/p gr. 40 (60)	SECONDO: Petto di pollo al forno gr. 80 (100)
CONTORNO: Insalata mista gr. 30 (30)	CONTORNO: Verdura cotta gr. 40 (40) Olio extravergine di oliva q.b.
FRUTTA di stagione gr.150	FRUTTA di stagione gr.150
MERCOLEDI'	GIOVEDI'
PRIMO: Pastina in brodo vegetale gr. 50 (60) Olio extravergine di oliva q.b. Grana gr.10 (15)	PRIMO : Pasta alla bolognese gr. 50 (70) Macinato gr. 20 (40) Olio extravergine di oliva q.b. Grana gr. 10 (15)
SECONDO: Filetto di merluzzo gratinato al forno gr. 80 (100) Olio extravergine di oliva q.b. Pan grattato q.b. Grana gr. 10 (15)	SECONDO Primo sale gr 50 (50)
CONTORNO: Insalata di pomodori conditi gr. 50 (50)	CONTORNO: Carote julienne gr. 40 (40)
FRUTTA di stagione gr.150	FRUTTA di stagione gr.150
VENERDI'	
PRIMO: Pasta gr. 40 (60) Olio extravergine di oliva q.b. Grana gr. 10 (15) Minestrone gr. 30 (40)	
SECONDO: Bastoncini di pesce al forno gr. 70 (90)	
CONTORNO: Insalata mista gr. 30 (30)	
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. 40 (60) Ceci gr. 30 (40) Olio extravergine di oliva q. b.	PRIMO: Risotto al pomodoro gr. 50 (70) Sale e aromi gr. q.b. Olio extravergine di oliva q. b. Grana gr.10 (15)
SECONDO: Prosciutto cotto s/p gr. 40 (60)	SECONDO : Cotoletta di arista alla milanese al forno gr. 70 (90)
CONTORNO: Pomodori gr. 50 (50)	CONTORNO: Verdura cotta gr. 40 (40)
FRUTTA di stagione	FRUTTA di stagione gr. 150
MERCOLEDI'	GIOVEDI'
PRIMO: pizza di patate Patate gr.100 (130) Olio extravergine di oliva q. b. Mozzarella q.b. Uova q. b. Grana gr. 10 (15)	PRIMO/Piatto unico: Pasta al forno gr. 40 (60) Olio extravergine di oliva q. b. Grana q.b. Macinato gr.20 (20) Mozzarella gr. 30 (30)
SECONDO: bocconcini di pollo gr. 60 (80)	SECONDO: Mozzarella gr. 50 (70)
CONTORNO: Carote julienne gr. 40 (40)	CONTORNO: Insalata mista gr. 30 (30)
FRUTTA di stagione gr. 150	FRUTTA di stagione gr.150
VENERDI'	
PRIMO: Pastina in brodo vegetale gr. 50 (60) Olio extravergine di oliva q. b. Grana gr. 10 (15)	
SECONDO: Filetto di sogliola gr. 80 (100)	
CONTORNO: Verdura cotta condita gr. 40 (40)	
Succo di frutta senza zuccheri aggiunti oppure 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: Pastina in brodo vegetale gr. 50 (60) Olio extravergine di oliva q. b. Grana gr. 10 (15)	PRIMO: Pasta al pomodoro gr. 50 (70) Olio extravergine di oliva q. b. Parmiggiano gr. 10 (15)
SECONDO: Bastoncini di pesce al forno gr. 70 (90)	SECONDO: Straccetti di bovino gr. 80 (100)
CONTORNO: Purè di patate: patate a crudo gr. 70 (100) Latte q.b. Grana gr. 10 (15)	CONTORNO: Insalata di carote e pomodori conditi gr. 50 (50)
FRUTTA di stagione gr.150	FRUTTA di stagione gr.150
MERCOLEDI'	GIOVEDI'
PRIMO: Pasta gr.40 (60) Fagioli gr. 30 (40) Olio extravergine di oliva q. b. Grana gr. 10 (15)	PRIMO: Pasta gr.. 40 (60) Olio extravergine di oliva q. b. Grana gr. 10 (15) Minestrone gr.30 (40)
SECONDO: Prosciutto cotto s/p gr. 40 (60)	SECONDO: Petto di pollo al forno gr. 80 (100)
CONTORNO: Verdura cotta condita gr. 40 (40)	CONTORNO: Insalata verde gr. 30 (30)
FRUTTA di stagione gr.150	FRUTTA di stagione gr.150
VENERDI'	
PRIMO: SENZA PANE Pizza con mozzarella gr. 70 (90) Olio extravergine di oliva q. b. Grana gr. 10 (15) Mozzarella q.b.	
SECONDO: Mozzarella gr. 50 (70)	
CONTORNO: Insalata di pomodori conditi gr. 50 (50)	
Frutta di stagione gr. 150	

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.