

**MENÙ PER SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA COMUNE DI LAUCO (A.S. 2018-2019-2020)**  
**secondo le linee guida della regione Friuli Venezia Giulia "La ristorazione scolastica"**

|                 |          | Lunedì  | Martedì   | Mercoledì  | Giovedì   | Venerdì   |
|-----------------|----------|---|---|--|---|---|
| I<br>Settimana  | Spuntino | Frutta di stagione  | Yogurt  | Frutta di stagione   | Pane speciale   | Frutta di stagione                              |
|                 | Pranzo   | Riso alla parmigiana<br>Uova<br>Verdure di stagione   | Pasta alle verdure<br>Prosciutto cotto<br>Verdure di stagione   | Antipasto di verdure di stagione<br>Pizza<br>Gelato                          | Crema di legumi<br>Carne bianca<br>Verdure di stagione                            | Pasta al pesto<br>Pesce<br>Verdure di stagione  |
|                 |          | Frutta fresca   | Yogurt  | Frutta di stagione   | Pane speciale   | Frutta di stagione                              |
| II<br>Settimana | Spuntino | Pasta al pomodoro<br>Carne bianca<br>Verdure di stagione  | Antipasto di verdure di stagione<br>Gnocchi alla romana al ragù o lasagne alla bolognese<br>Macedonia | Minestra di legumi<br>Uova<br>Verdure di stagione                            | Pasta alle verdure<br>Formaggi misti o polpette di ricotta<br>Verdure di stagione | Riso all'olio<br>Pesce<br>Verdure di stagione   |
|                 | Pranzo   | Frutta di stagione  | Frutta di stagione  | Frutta di stagione   | Pane speciale   | Frutta di stagione                              |
|                 |          | Gnocchi al pomodoro<br>Formaggi misti<br>Verdure di stagione<br>Macedonia                       | Risotto/orzotto alle verdure<br>Uova<br>Verdure di stagione   | Antipasto di verdure di stagione<br>Carne rossa con patate/polenta<br>Yogurt | Pasta alle verdure<br>Carne bianca<br>Verdure di stagione                         | Crema di legumi<br>Pesce<br>Verdure di stagione |
| III Settimana   | Spuntino | Frutta di stagione  | Frutta di stagione  | Frutta di stagione   | Pane speciale   | Frutta di stagione                              |
|                 | Pranzo   | Minestra di verdure<br>Tortino di patate e formaggio o frico con polenta<br>Verdure di stagione | Pasta al pesto<br>Polpette di legumi<br>Verdure di stagione   | Antipasto di verdure di stagione<br>Carne rossa con patate/polenta<br>Yogurt | Riso alle verdure<br>Carne bianca<br>Verdure di stagione                          | Pasta all'olio<br>Pesce<br>Verdure di stagione  |
|                 |          | Frutta di stagione  | Frutta di stagione  | Frutta di stagione   | Pane speciale   | Frutta di stagione                              |
| IV Settimana    | Spuntino | Minestra di verdure<br>Tortino di patate e formaggio o frico con polenta<br>Verdure di stagione | Pasta al pesto<br>Polpette di legumi<br>Verdure di stagione   | Antipasto di verdure di stagione<br>Carne rossa con patate/polenta<br>Yogurt | Riso alle verdure<br>Carne bianca<br>Verdure di stagione                          | Pasta all'olio<br>Pesce<br>Verdure di stagione  |

**NOTE:**

- La stagionalità del menù, che dipende dalla tipologia di prodotti ortofrutticoli utilizzati e da alcune preparazioni (ad esempio in estate pasta /riso anche freddi o "caprese"), verrà proposta dalla Ditta di ristorazione, garantendo la struttura del menù base
- A pranzo è sempre presente il pane e la frutta fresca di stagione. Nelle minestre è alternativamente presente pastina, riso, orzo, crostini...
- Sarà garantita la massima varietà delle preparazioni (non più di 1-2 volte la stessa ricetta)
- Nella giornata del piatto unico sono presenti sempre 2 tipologie di preparazioni di verdure: cruda e gratinata, brasata e cruda...
- Per motivi organizzativi è possibile spostare l'intera giornata nell'arco della stessa settimana