

**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"

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