

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

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