

Tutti a tavola



Comune di Monfalcone



COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE

COMUNE DI MONFALCONE - SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

MENÙ PER MATERNE, PRIMARIE, SECONDARIE E CENTRI ESTIVI

	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	PASTA AL POMODORO TACCHINO (1) VERDURE DI STAGIONE PANE E FRUTTA	BRODO VEGETALE CON PASTA PIZZA CON MOZZARELLA VERDURA DI STAGIONE PANE E FRUTTA	PASTA/GNOCCHI CON IL RAGÙ OPPURE SPEZZATINO CON PATATE (7) O POLENTA VERDURA DI STAGIONE PANE E FRUTTA	PASTA CON VERDURE DI STAGIONE CARNE DI MAIALE ARROSTO VERDURA DI STAGIONE PANE E FRUTTA
MARTEDÌ	MINISTRA DI STAGIONE CON PASTA (10) FORMAGGIO A PASTA MOLLE (2) PATATE (7) E VERDURA DI STAGIONE PANE E FRUTTA	PASTA AL BURRO O GNOCCHI DI SEMOLINO POLLO (4) VERDURA DI STAGIONE PANE E FRUTTA	RISO CON VERDURA DI STAGIONE FORMAGGIO A PASTA DURA (6) VERDURA DI STAGIONE PANE E FRUTTA	BRODO VEGETALE CON PASTA PIZZA CON MOZZARELLA VERDURA DI STAGIONE PANE E FRUTTA
MERCOLEDÌ	PASTICCIO CON RAGÙ VERDURA DI STAGIONE PANE E FRUTTA	CEREALI E LEGUMI UOVA (3) VERDURA DI STAGIONE PANE E FRUTTA	MINISTRA DI VERDURE CON PASTA SFORMATO DI PATATE E PROSCIUTTO VERDURA DI STAGIONE PANE E FRUTTA	RISOTTO ALLA MILANESE BISTECCHINE DI MANZO (8) VERDURA DI STAGIONE PANE E FRUTTA
GIOVEDÌ	PASTA CON VERDURA DI STAGIONE UOVA CON VERDURE DI STAGIONE VERDURA DI STAGIONE PANE E FRUTTA	MINISTRA DI VERDURA CON PASTA POLPETTINE O POLPETTONE (5) PATATE (7) E VERDURA DI STAGIONE PANE E FRUTTA	PASTA AL POMODORO POLLO O TACCHINO (1) LEGUMI E VERDURA DI STAGIONE PANE E FRUTTA	PASSATO DI LEGUMI E PASTA O CROSTINI UOVA (3) VERDURA DI STAGIONE PANE E FRUTTA
VENERDÌ	PASSATO DI PISELLI CON RISO POLPETTINE DI PESCE VERDURA DI STAGIONE PANE E FRUTTA	PASTA CON IL POMODORO PESCE GRATINATO VERDURE DI STAGIONE PANE E FRUTTA	MINISTRA DI PATATE, CAROTE E ORZO PESCE (9) VERDURA DI STAGIONE PANE E FRUTTA	PASTA AL BURRO PESCE (9) VERDURA DI STAGIONE PANE E FRUTTA

- (1) Al forno, in tegame, arrosto, alla piastra, in sugo di verdure (non di pomodoro)
 (2) Stracchino, caciotta fresca o in alternativa ricotta
 (3) Sode, in frittata, in frittata alle verdure, strapazzate, in funghetto, in camicia al forno
 (4) Al forno, in tegame, arrosto
 (5) In bianco o in rosso
 (6) Parmigiano Reggiano o Grana Padano, Montasio, latteria, Asiago
 (7) Purè, lesse, al forno

- (8) Alla pizzaiola, involtini, spiedini
 (9) Al forno aromatizzato alle erbe, in sugo di verdure, in rosso
 (10) Per minestra di stagione si intende una minestra dove è preponderante un tipo di verdura (zucchine, porro, zucca, ecc.).

Verdura di stagione: la verdura può essere somministrata cruda, cotta, gratinata, è possibile la contemporanea somministrazione di contorni crudi e cotti.



Tutti a tavola



Comune di Monfalcone



COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE

COMUNE DI MONFALCONE - SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

GRAMMATURE PER IL PASTO IN MENSA

	SCUOLA MATERNA grammi	SCUOLA ELEMENTARE (1° C) grammi	SCUOLA ELEMENTARE (2° C) grammi	SCUOLA MEDIA grammi	PERSONALE DOCENTE E DEI NIDI D'INFANZIA grammi
Pasta, riso per primo piatto asciutto	60	60	70	90	100
Pasta di semola pasticciata (piatto unico) più besciamella*	50+30	50+30	55+40	70+50	75+55
Ravioli di magro freschi o surgelati	-	130	150	200	220
Tortellini freschi o surgelati da fare asciutti	-	70	80	110	120
Pastina/riso/orzo/crostini per brodi, passati, minestre e zuppe	30	30	30	40	40
Legumi secchi per piatto unico	25	35	40	50	60
Polenta* per piatto unico (sostituisce il primo asciutto)	250	250	300	350	400
Polenta* o patate da abbinare alle giornate con primo "liquido"	120	120	160	200	250
Purea di patate* da abbinare alle giornate con primo "liquido"	100	100	120	150	180
Gnocchi di patate*	180	180	200	250	300
Pasta per pizza da farcire	90	90	100	130	140
Semolino per la preparazione degli gnocchi alla Romana	-	-	-	-	75
Carne magra (pollo, tacchino, suino, coniglio, bovino, cavallo)	40	60	70	80	100
Pesce fresco e surgelato	50	70	90	100	120
Formaggio a pasta tenera tipo stracchino, mozzarella, cacotta	40	60	70	80	100
Formaggio a pasta dura tipo lattiera, montasio	30	40	50	60	70
Parmigiano Reggiano grattugiato	3	5	5	5	5
Parmigiano Reggiano come secondo	25	35	40	50	60
Prosciutto cotto magro	35	55	60	70	90
Prosciutto Crudo	30	40	50	60	70
Bresaola	25	35	40	50	60
Uova "grandi" (da 63gr a 73gr)	1	1	1 E 1/2	1 E 1/2	2
Verdura cruda tipo pomodori, finocchi, carote	30	50	50	50	80
Verdura cruda tipo insalata, radicchio	20	30	30	30	60
Verdura cotta a foglia	50	80	80	80	120
Verdura cotta altri tipi (cavolfiori, fagiolini, carote, piselli)	50	100	100	100	100
Pane	60	60	60	60	100
Olio extra vergine di Oliva	20	20	20	20	30
Frutta di stagione	80	100	100	100	150

Le grammature si riferiscono all'alimento crudo e senza scarti/bambino, tranne per gli alimenti contrassegnati da asterisco* che si intendono "sul piatto".

Per farcire la pizza si utilizzerà: la grammatura intera della mozzarella o la grammatura dimezzata rispettivamente di mozzarella e affettato a seconda del tipo di pizza che si vuole confezionare. I primi conditi con alimenti di origine animale (pesce, carne, ecc.) utilizzati secondo le quantità indicate, costituiscono piatto unico, qualora si volesse fornire anche un secondo piatto, andranno osservate le seguenti proporzioni: condimento 1/3 della grammatura indicata, secondo 2/3 della grammatura indicata.