

**SCHEMA DI BASE PER LA STRUTTURAZIONE DEL MENU' SCOLASTICO**

	<b>LUNEDÌ</b>	<b>MARTEDÌ</b>	<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>GIOVEDÌ</b>	<b>VENERDÌ</b>
<b>1° Settimana</b>	Primo piatto asciutto Affettati Contorno crudo Pane Frutta di stagione	Primo piatto in brodo Carne Patate o purè Pane Frutta di stagione	Primo piatto asciutto Uova o Legumi Contorno crudo Pane Frutta di stagione	Piatto unico Contorno cotto Pane Frutta di stagione	Primo piatto asciutto Pesce Contorno crudo Pane Frutta di stagione
<b>2° Settimana</b>	Primo piatto asciutto Uova o Legumi Contorno crudo Pane Frutta di stagione	Polenta Carne/Pesce Contorno cotto Pane Frutta di stagione	Primo piatto asciutto Carne o Legumi Contorno crudo Pane Frutta di stagione	Crema di legumi o Primo piatto in brodo Formaggio Patate lesse/purè Pane Frutta di stagione	Primo piatto asciutto Pesce Contorno crudo Pane Frutta di stagione
<b>3° Settimana</b>	Primo piatto asciutto Carne Contorno cotto Pane Frutta di stagione	Pizza margherita o al prosciutto Contorno crudo Pane Frutta di stagione	Primo piatto in brodo Carne o Legumi Contorno crudo Pane Frutta di stagione	Primo piatto asciutto Uova o Formaggio Contorno crudo Pane Frutta di stagione	Primo piatto in brodo Pesce Patate o purè Pane Frutta di stagione
<b>4° Settimana</b>	Primo asciutto semplice Carne Contorno crudo Pane Frutta di stagione	Crema di legumi o Primo piatto in brodo Formaggio Patate/purè Pane Frutta di stagione	Primo piatto asciutto Carne Contorno crudo Pane Frutta di stagione	Primo piatto in brodo Uova o Legumi Contorno cotto Pane Frutta di stagione	Primo asciutto semplice Pesce Contorno crudo Pane Frutta di stagione

Pane a ridotto contenuto di sale (1,7% rispetto alla farina) e senza grassi aggiunti  
Viene utilizzato sale iodato.

Frutta di stagione di almeno tre tipologie differenti a settimana.