



MENU' ESTIVO



| SETTIMANA | LUNEDI' | MARTEDI' | MERCOLEDI' | GIOVEDI' | VENERDI' |
|-----------|---|--|---|--|--|
| PRIMA | Passato di verdure con riso Stracchino Zucchine * | Pasta al pesto Affettato di tacchino Insalata di pomodori | Lasagne al forno Fagiolini *al forno | Pasta al pomodoro Polpettine di vitello Spinaci * al forno | Insalata di riso Bocconcini di tacchino Carote stufate |
| SECONDA | Pasta al ragù di carne Nasello dorato * Spinaci * alla parmigiana | Pizza margherita ½ Porzione di prosciutto cotto Insalata verde | Crema di legumi e crostini Hamburger di vitello Ratatouille | Pasta alle zucchine * Coscia di pollo al forno Carote all'olio | Risotto alla parmigiana Frittata verde Zucchine * trifolate |
| TERZA | Risotto agli aromi Fresco tenero Insalata di pomodori | Pasta olio e parmigiano Spezzatino di manzo e piselli * Zucchine * stufate | Pasta al pesto Tonno sott'olio Insalata mista | Passato di verdure con riso Bocconcini di pollo al limone Purè di Patate | Pasta integrale pomodoro e basilico Tortino di prosciutto cotto Insalata di pomodori |
| QUARTA | Minestrone con riso Frittata verde Zucchine * | Risotto alla milanese Bocconcini di pollo Spinaci * | Pasta primavera Milanese di vitello Insalata verde | Pasta al pomodoro Polpette di pesce * Fagiolini * | Pasta olio e parmigiano Tomino fresco Insalata mista |

Con l'asterisco * si indicano i prodotti surgelati:

Al termine di ogni pasto verrà servita alternativamente frutta fresca oppure yogurt oppure budino.

Per la scuola dell'infanzia: la frutta/budino/yogurt verrà servito a metà mattina, con prevalenza per la frutta fresca.

Il pane servito ad ogni pasto sarà "mezzo sale."

(*) alimenti surgelati: tutto il pesce, spinaci, fagiolini, piselli. Le zucchine, melanzane e peperoni possono essere surgelati qualora non fosse reperibile il prodotto fresco sul mercato, anche in relazione al periodo stagionale.

Un giorno al mese verrà proposto un piatto di legumi (in sostituzione del secondo piatto di carne o pesce) per avvicinare gli alunni alla degustazione e, qualora sia gradito, ne verrà disposto l'inserimento nel menù ordinario.

Un giorno al mese, qualora non sia già previsto nel menù, verrà servita la pasta integrale invece della pasta tradizionale.





MENU' INVERNALE



| SETTIMANA | LUNEDI' | MARTEDI' | MERCOLEDI' | GIOVEDI' | VENERDI' |
|-----------|---|--|--|---|---|
| PRIMA | Penne al pomodoro - Prosciutto cotto- Patate al forno | Conchiglie olio e parmigiano - Pepite di pollo- Fagiolini * all'olio | Pasta al pesto – Formaggio fresco- Insalata di patate e zucchine * | Tortellini in brodo vegetale - Arrostato di bovino- Carote stufate | Risotto all'ortolana Platessa *olio e limone- Spinaci *alla parmigiana |
| SECONDA | Tortiglioni al ragù di verdura – Polpette di bovino – Purè di Patate | Risotto alla zucca Milanese di pollo- Erbette all'olio | Polenta- Bocconcini di tacchino e piselli * | Sedani olio e parmigiano- Merluzzo * alla pizzaiola – Carote | Gnocchi di patate al pomodoro- Frittata verde- Spinaci * all'olio |
| TERZA | Conchiglie al pomodoro- Coscia di pollo al forno – Carote saltate | Pizza margherita ½ porzione di prosciutto cotto- Insalata mista | Risotto alla parmigiana- Platessa * al forno Spinaci * all'olio | Lasagne al forno Fagiolini * all'olio | Tortiglioni al pesto- Stracchino- Insalata mista |
| QUARTA | Minestrone con pasta – Frittata di verdure – Patate prezzemolate | Pasta olio e parmigiano- spezzatino di bovino in umido con piselli * | Ravioli di magro burro e salvia- Polpette di pesce *- Erbette all'olio | Risotto alla milanese – Rollata di tacchino- Carote | Gnocchetti sardi al ragù di carni bianche – Cuori di nasello * gratinati- Fagiolini * all'olio |

Con l'asterisco * si indicano i prodotti surgelati:

Al termine di ogni pasto verrà servita alternativamente frutta fresca oppure yogurt oppure budino, con prevalenza per la frutta fresca.

Per la scuola dell'infanzia: la frutta/budino/yogurt verrà servito a metà mattina, con prevalenza per la frutta fresca.

Il pane servito ad ogni pasto sarà "mezzo sale."

(*) alimenti surgelati: tutto il pesce, spinaci, fagiolini, piselli. Le zucchine, melanzane e peperoni possono essere surgelati qualora non fosse reperibile il prodotto fresco sul mercato, anche in relazione al periodo stagionale.

Un giorno al mese verrà proposto un piatto di legumi (in sostituzione del secondo piatto di carne o pesce) per avvicinare gli alunni alla degustazione e, qualora sia gradito, ne verrà disposto l'inserimento nel menù ordinario.

Un giorno al mese, qualora non sia già previsto nel menù, verrà servita la pasta integrale invece della pasta tradizionale.

