

MENU INVERNALE

DA NOVEMBRE A MARZO



LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

1^a SETTIMANA

Pizza Margherita
Prosciutto cotto
Insalata verde

Crema di zucca con riso
Polpettone alla boscaiola
Purea

Tagliatelle ragù (primaria)
Pasta corta al ragù (infanzia)
Tortino ricotta e spinaci*

Pasta alle verdure
Pesce* al forno
Piselli* e carote
Yogurt alla frutta

Fusilli a pomodoro (in bianco per infanzia)
Rolata di tacchino con prosciutto
Spinaci* al parmigiano

2^a SETTIMANA

Pasta pasticciata
Frittata di patate e erbe*
(salsiccia per le medie)
Finocchi in insalata

Pasta alla crema di pesto
Petto di pollo al forno
Carote Julienne

Crema di verdure e legumi con riso
Spezzatino di bovino
Patate al forno

Pasta al pomodoro
Grana e prociutto cotto
Cavolfiore gratinato

Risotto al ragù
Pesce* al forno
Mix di verdure cotte
Budino

3^a SETTIMANA

Pasta pomodoro e basilico
Petto di pollo impanato
Insalata verde

Risotto alla zucca
Hamburger al sugo
Spinaci* al parmigiano
Yogurt alla frutta

Tagliatelle al ragù
Pesce* al forno
Finocchi gratinati

Pizza Margherita
Manzo affumicato
Carote Julienne

Passato di verdura con pasta
Tortino di spinaci*
Purea

4^a SETTIMANA

Pasta pasticciata in bianco
Formaggio fresco
Fagiolini* al forno

Risotto al pomodoro
Rolata di tacchino alla boscaiola
Broccoli al forno
Budino

Passato di verdura e legumi con pasta
Salsiccia al forno
Patate al forno

Pasta olio e parmigiano
Frittata di zucchini (spezzatino per le medie)
Carote prezzemolate

Spaghetti al pomodoro (pasta corta per infanzia)
Pesce* al forno
Insalata verde

SCUOLE 2010/2011

COMUNE DI VOLPIANO

Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione. Il pesce proposto potrà variare tra: palombo, platessa, nasello, persico, halibut. Il formaggio fresco potrà essere: mozzarella, stracchino, ricotta, tomino.

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape e solfiti.

* Materia prima di base congelata e/o surgelata.

Aggiornato in data 06/12/2010 - Validato da: Dott.ssa Eugenia Caraffa