



MENU INVERNALE DELLA SCUOLA D'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA PARITARIA

VALIDO DA OTTOBRE 2017

Giorno	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta Settimana
Lunedì	Pasta all'abruzzese Uova strapazzate/Frittata/Rotolo Insalata (Iceberg) Yogurt	Riso alla zucca Bresaola* Fagiolini all'olio	Pasta olio e grana Frittata/Rotolo di frittata/Uova strapazzate Finocchi crudi	Pasta allo zafferano e zucchine Prosciutto cotto e crudo (Prosciutto cotto per le materne) Carote baby al forno
Martedì	Risotto alle zucchine Arrostito di vitello Erbette gratinate con pane grattugiato	Pasta al pesto e pomodoro Polpette di pesce Insalata (lattuga)	Risotto al basilico Polpette di tonno Erbette o spinaci al forno con burro e grana Pane integrale	Pasta al pesto Platessa al forno Insalata (Iceberg)
Mercoledì	Tortellini di magro al burro e salvia Petto di pollo al limone Finocchi crudi	Pasta all'amatriciana Scaloppe di lonza alla salvia Piselli al forno	Gnocchi al ragù vegetale Formaggio fresco Lattuga e trevisana Pane integrale Frutta	Passato di verdure e ceci con orzo e farro Fettine di tacchino agli aromi Purè Pane integrale
Giovedì	Crema di piselli con crostini Wurstel o prosciutto cotto Patate arrosto Pane integrale	Pasta alle noci o pasta al pomodoro Petto di tacchino impanato Finocchi e mais Pane integrale	Minestrone di orzo Polpette di vitellone Tris di verdure al forno con piselli	Riso al grana Arrostito di lonza al latte Finocchi in insalata
Venerdì	Pasta integrale al pomodoro Filetti di platessa al forno Insalata con carote	Crema di cannellini ed ortaggi con crostini Formaggio da taglio Purè	Pasta al pomodoro Cosce di pollo/Petto di pollo Cavolo rosso	Pasta al pomodoro e basilico Grana a scagliette Fagiolini all'olio

* Per le scuole dell'Infanzia: solo prosciutto cotto al posto di bresaola – le preparazioni di brasato saranno sostituite da polpette di vitellone



MENU INVERNALE DELLA SCUOLA D'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA PARITARIA

VALIDO DA OTTOBRE 2017

Giorno	Quinta settimana	Sesta settimana	Settima settimana	Ottava settimana
Lunedì	Pasta agli aromi Frittata/Uovo sodo/Uovo strapazzato Insalata lattuga Yogurt	Pasta integrale al pomodoro Prosciutto crudo di Parma (cotto per le materne) Fagiolini all'olio	Riso al grana Mozzarella Verdure miste gratinate	Pasta al tonno e pomodoro Bresaola olio e limone * Carote in fili olio e limone
Martedì	Pastina in brodo vegetale Brasato di vitellone con purè	Pasta olio e grana Lonza alla pizzaiola Insalata mista invernale	Pasta alle zucchine e basilico Cotoletta di mare Lattuga	Passato di legumi con orzo Bocconcini di mozzarella Patate arrosto
Mercoledì	Pasta al ragù di carne Formaggi misti ½ porzione Crauti all'olio	Pasta alle verdure Polpette di ricotta e prosciutto Erbette gratinate con pangrattato	Pasta al pomodoro Cosce di pollo/Petto di pollo Piselli al prezzemolo Pane integrale	Pasta all'ortolana Polpette di lonza Finocchi crudi Pane integrale
Giovedì	Pasta con verdure Petto di pollo al pan grattato Piselli alla salvia Pane integrale	Minestra di pasta e lenticchie Tacchino al rosmarino Patate all'olio	Pasta al pesto Medaglioni di vitello alle erbe Finocchi in insalata	Riso allo zafferano Arrosto di tacchino alle erbe Zucchine al pomodoro
Venerdì	Riso alle erbe o al pomodoro Polpette di pesce Finocchi in insalata	Riso allo zafferano Nuggets/Filetti di pesce Finocchi crudi Pane integrale	Pasta agli aromi Frittata / Rotolo di frittata Erbette o spinaci al burro e grana	Pizza Margherita Formaggio Insalata (Iceberg) Dolce

* Per le scuole dell'Infanzia: solo prosciutto cotto al posto di bresaola – le preparazioni di brasato saranno sostituite da polpette di vitellone