



COMUNE DI NERVIANO  
SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA

Menù invernale 2018-2019  
Dal 5/11/2018 al 17/4/2019  
a partire con la 4<sup>a</sup> settimana



SCUOLE DELL'INFANZIA

GIORNO	1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDI'	Gnocchetti sardi al pomodoro Frittata agli spinaci Finocchi in insalata Frutta di stagione	Ravioli al pomodoro ½ porz frittata Carote julienne Yogurt	Risotto al pomodoro Frittata al prosciutto Erbette al gratin Frutta di stagione	Pasta al pesto Polpettine al sugo Con carote Frutta di stagione
MARTEDI'	Passato di legumi con crostini Formaggio spalmabile Tris di verdura Torta del cuoco	Risotto alla parmigiana Cotoletta di lonza alla milanese Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Crema di ceci con pasta ½ Porz Asiago Carote all'olio Budino	Zuppa d'orzo Arista al latte Patate al forno Gelato
MERCOLEDI'	Pasta olio e grana Bruscit Con Piselli Frutta di stagione	Pasta Mimosa Hamburger di tacchino e cannellini con ketchup Erbette gratinate Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e ricotta Bocconcini di pollo agli aromi Patate al forno Frutta di stagione	Antipasto: Carote julienne Pizza margherita ½ porz prosciutto cotto Frutta di stagione
GIOVEDI'	Pasta al ragù vegetale Arista alla pizzaiola Purè di patate Frutta di stagione	Pasta Pasticciata ½ porz mozzarella Finocchi in insalata Frutta di stagione	Pasta al pesto Tonno Insalata ricca Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata con i ceci Tris di verdura Frutta di stagione
VENEDI'	Minestra riso e prezzemolo Bastoncini di merluzzo Insalata verde Frutta di stagione	Pastina in brodo Filetto di merluzzo dorato Patate all'olio Frutta di stagione	Pasta olio e grana Fettuccine di totano al gratin Piselli agli aromi Frutta di stagione	Risotto zucca/zafferano Filetto di merluzzo pomodoro e olive Insalata con finocchi Frutta di stagione



Ricette preparate con prodotti di provenienza da agricolture biologiche  
Due volte a settimana verrà proposto pane integrale