



MENU SCOLASTICO INVERNALE 2021-22

In vigore dal 3/11/2021 a partire con la 1^a settimana

GIORNO	1 ^a SETTIMANA	2 ^a SETTIMANA	3 ^a SETTIMANA	4 ^a SETTIMANA
LUNEDI'	Gnocchetti sardi° al pomodoro° e basilico Cotoletta di mare Zucchine° trifolate Budino	Risotto° alla milanese Formaggio spalmabile Insalata verde° e mais Dolce da forno	Gnocchetti sardi° in salsa aurora Tonno Carote° julienne Budino	Pasta° all'ascolana Hamburger di carne Mix carote e broccoli Dolce da forno
MARTEDI'	Pasta° agli aromi Fuselli di pollo (primaria) Bocconcini di pollo (infanzia) Carote° julienne e mais Frutta di stagione°	Pasta° al pesto Polpettine di carne al sugo con piselli° Frutta di stagione°	Pasta° con crema di broccoletti° Arrosto di lonza all'aceto balsamico Erbette° all'olio Frutta di stagione°	Minestra di legumi° con riso° ½ porz prosciutto cotto Insalata verde° Frutta di stagione°
MERCOLEDI'	Risotto° alla Parmigiana Arrosto di lonza agli aromi Fagiolini° all'olio Frutta di stagione°	Pasta° olio e grana Merluzzo alla livornese Patate al forno Frutta di stagione°	Risotto° alla zucca° ½ porz polpettine vegetariane Insalata° ricca con cannellini° Frutta di stagione°	Pasta° alla mimosa Frittatina Finocchi° Frutta di stagione°
GIOVEDI'	Pizza Margherita Insalata mista° Polpa di frutta	Ravioli di magro al pomodoro° Uovo strapazzato°/frittata con bacon Carote baby° Frutta di stagione°	Pasta integrale° pomodoro° e basilico Bocconcini di pollo dorati Piselli° Succo di frutta°	Pasta° al ragù ½ porz di Asiago DOP Mix di verdure Yogurt°
VENERDI'	Pasta° alla Norma Frittatina alle erbe° Piselli° all'olio Frutta di stagione°	Crema di fagioli° con pasta° ½ porz affettato di tacchino Finocchi° Polpa di frutta	Pasta° al ragù di verdure° Mozzarella Fagiolini° all'olio Frutta di stagione°	Pasta° al pomodoro° Polpettine di pesce Patate al forno Frutta di stagione°



° prodotti di provenienza da agricoltura biologica
di origine biologica anche polpa di pomodoro e uova pastorizzate

Il giovedì sarà proposto pane integrale

Il presente menù potrebbe subire variazioni in seguito alla necessità di utilizzare materie prime deperibili rimaste inutilizzate a causa di notevoli oscillazioni delle presenze dovute a eventuali chiusure improvvise di classi/scuole o per le numerose assenze