



## MENU INVERNALE 2021-22

	1^ Settimana	2^ Settimana	3^ Settimana	4^ Settimana
<b>Lunedì</b>	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
<b>Martedì</b>	Pasta° agli aromi Nuggets di pollo (scuola Primaria) Bocconcini di pollo (scuole infanzia) Carote° Julienne e mais Frutta di stagione°	Pasta° al pesto Polpette di carne al sugo Con Piselli° Frutta di stagione°	Pasta° con crema di broccoletti° Arrostito 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°
<b>Mercoledì</b>	Risotto° alla Parmigiana Arrostito 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°
<b>Giovedì</b>	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 Bruscitt Piselli° Succo di frutta°	Pasta° al ragù ½ porz di Asiago DOP Mix di verdure Yogurt°
<b>Venerdì</b>	Pasta° alla Norma Frittatina alle erbetto° 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° Provolone Valpadana DOP 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