



MENU INVERNALE 2022-2023 NO CARNE

	1^ Settimana	2^ Settimana	3^ Settimana	4^ Settimana
Lunedì	Gnocchi al pomodoro e basilico Merluzzo panato (non prefritto) Carote° Julienne Frutta di stagione° Pane°	Risotto alla milanese Robiola biologica Insalata verde° e mais Torta del cuoco Pane°	Pasta in salsa aurora Bastoncini di pesce non prefritti Finocchi° in insalata Frutta di stagione° Pane°	Pasta con crema al pesto Frittatina Finocchi° Frutta di stagione° Pane°
Martedì	Pasta agli aromi Rollè di frittata al formaggio Piselli° all'olio Frutta di stagione° Pane°	Crema di fagioli° con pasta CROCCHETTA VEGETALE Finocchi° Frutta di stagione° Pane°	Pasta con crema di broccoletti° CROCCHETTA VEGETALE Fagiolini° all'olio Frutta di stagione° Pane°	Minestra di legumi° con orzo° Mozzarella BIO (½ porz) Patate° all'olio Frutta di stagione Pane°
Mercoledì	Pastina in brodo FORMAGGIO Patate° al forno Frutta di stagione° Pane integrale°	Pasta olio e grana Merluzzo alla Livornese Mix carote e broccoli Frutta di stagione° Pane integrale°	Risotto alla zucca° Frittata con ceci° Insalata mista° Frutta di stagione° Pane integrale°	Pizza Margherita TONNO Insalata mista° Budino° Pane integrale°
Giovedì	Risotto alla parmigiana Hamburger di legumi° Fagiolini° all'olio Frutta di stagione° Pane°	Polenta PESCE Con Piselli° Frutta di stagione° Pane°	Pasta integrale al pesto PESCE Purè di patate° Frutta di stagione° Pane°	Pasta integrale pomodoro e basilico CROCCHETTA VEGETALE Carote° all'olio Frutta di stagione° Pane°
Venerdì	Pasta al ragù di PESCE Asiago BIO (½ porz) Insalata verde° Yogurt° Pane°	Ravioli di magro al pomodoro Frittatina alle erbe Carote baby Frutta di stagione° / Polpa di frutta° per infanzia Pane°	Crema di piselli° con farro° Provolone (½ porz) Carote° julienne Torta del cuoco Pane°	Riso e prezzemolo Striscioline di totano panate Mix di verdure Frutta di stagione° Pane°

°prodotti di provenienza da agricoltura biologica

Pane tipo bocconcino biologico e biologico integrale (pezzatura da 50g per primaria e 30g per infanzia, giorno della pizza 30 gr per tutta l'utenza)

Prodotti di origine biologica anche: pasta di semola, pasta di semola integrale, riso, uova, latte, farina di grano tenero, olio extravergine di oliva per il condimento dei primi piatti e dei contorni, pomodoro per il condimento dei primi piatti.

Arrosto di lonza all'aceto balsamico 3^ settimana con lonza di suino biologica nei mesi di dicembre, febbraio e aprile

Bocconcini di pollo panati al rosmarino 4^ settimana con sovraccoscia di pollo biologica per nei mesi di novembre, gennaio e marzo

Il presente menù potrebbe subire variazioni in seguito alla difficoltà di reperimento di alcune materie prime