



MENU' INVERNALE
anno scolastico 2020-21

in vigore dal 02 Novembre 2020 1° SETTIMANA

ESCLUSIONE: LATTE E DERIVATI

* indica presenza di ingredienti gelo

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Prima settimana	pasta al pomodoro e speck	risotto allo zafferano	PASTA AL POMODORO	polenta	risotto alle carote*
	TACCHINO OLIO E LIMONE*	NASELLO AL FORNO*	prosciutto cotto	brusci di vitellone	PLATESSA OLIO E LIMONE*
	spinaci*	insalata verde	fagiolini*	piselli saltati*	finocchi in insalata
	SUCCO DI FRUTTA	purea di frutta	frutta di stagione	BUDINO DI RISO	DOLCE NO LATTE
Seconda settimana	pasta al pomodoro e olive	risotto agli agrumi	TROFIE IN BIANCO	pasta con i cavolfiori*	risotto alla zucca*
	FRITTATA NO LATTE	tonno all'olio	hamburger di carne*	BRESAOLA	platessa dorata*
	insalata verde	erbette*	finocchi in insalata	patate e fagiolini*	carote in insalata e mais*
	BUDINO DI RISO	purea di frutta	succo di frutta	frutta di stagione	DOLCE NO LATTE
Terza settimana	PASTA AL POMODORO	PASTA IN BIANCO	riso all'inglese	pasta al ragù	pasta con i broccoli*
	TACCHINO AL FORNO*	nasello dorato*	coscia di pollo al forno	piselli e carote*	PLATESSA AL LIMONE*
	carote in insalata	finocchi in insalata	insalata verde e olive	patate al forno*	spinaci*
	DOLCE NO LATTE	purea di frutta	frutta di stagione	BUDINO DI RISO	succo di frutta
Quarta settimana	PASTA INTEGRALE AL POMODORO	pasta olio e prezzemolo	risotto al pomodoro	pasta al pomodoro e lenticchie	RISO IN BIANCO
	NASELLO DORATO*	arrosto di lonza con mele e basilico	PLATESSA AL FORNO*	patate al forno*	UOVA STRAPAZZATE NO LATTE
	insalata verde e rossa	PATATE *	zucchine al forno*	finocchi in insalata	carote al forno*
	SUCCO DI FRUTTA	purea di frutta	BUDINO DI RISO	frutta di stagione	DOLCE NO LATTE