



MENU' INVERNALE - SCUOLA PRIMARIA (IN PROVA FINO AL 27 novembre 2020)

	LUNEDI Rientro cl. 3 [^] 4 [^] 5 [^] e doposcuola	MARTEDI Rientro cl. 1 [^] 2 [^] e doposcuola	MERCOLEDÌ Rientro cl. 3 [^] 4 [^] 5 [^] e doposcuola	GIOVEDÌ Rientro cl. 3 [^] 4 [^] 5 [^] e doposcuola	VENERDÌ Rientro cl. 1 [^] 2 [^] e doposcuola
1° SETTIMANA	-Passato di verdura con pasta -Prosciutto cotto -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Pasta all'olio/pomodoro -Frittata -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Minestra in brodo vegetale -Polpette di verdura -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Pasta al ragù -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Risotto alle parmigiana -Bastoncini di merluzzo impanati -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione
2° SETTIMANA	-Spezzatino di manzo -Polenta -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Pizza margherita/prosciutto -Verdura cruda e pure -Frutta di stagione	-Minestra in brodo di pollo -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Risotto alla parmigiana -Mozzarelle -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Pasta al pomodoro/all'olio -Filetto di merluzzo in crosta -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione
3° SETTIMANA	-Risotto con la zucca -Caciotta -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Pasta al pomodoro/all'olio -Polpette con tonno -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Minestra in brodo vegetale -Arrostato di vitello con patate al forno -Verdura cruda -Frutta di stagione	-Tortellini in bianco/pomodoro -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Passato di verdura -Parmigiano Reggiano -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione
4° SETTIMANA	-Pasta al pomodoro/all'olio -Frittata -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Lasagne al forno -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Passato di verdura con pasta -Polpette di pesce -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Spezzatino di tacchino -Polenta -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Pizza margherita/prosciutto -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione
Note	<p>Il pane viene servito ad ogni pasto. <i>(la porzione di pane è dimezzata quando di contorno al secondo piatto ci sono le patate)</i> - N.B.: Sono evidenziati i piatti contenenti allergeni. Nella preparazione della <u>DIETA SPECIALE PER CELIACHIA</u> il menù rimane invariato perché vengono utilizzati prodotti specifici : <i>pasta, pane, pomodoro...</i></p>				

Agg.to 18/11/2020