



MENU' INVERNALE - SCUOLA PRIMARIA 2022/2023

	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 e al pomodoro -Frittata al formaggio -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Risotto alla parmigiana -Asiago -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	- Minestra in brodo vegetale - Polpette di tonno e patate -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Pasta all'olio e al pomodoro -Straccetti di pollo alla pizzaiola -Purè di patate -Frutta di stagione
2° SETTIMANA	- Pizza margherita e al prosciutto -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	- Minestra in brodo vegetale - Spezzatino di manzo con polenta -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Pasta all'olio e al pomodoro -Filetto di merluzzo gratinato -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Passato di verdura con pasta -Prosciutto cotto -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Risotto con la zucca -Mozzarelle ciliegine -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione
3° SETTIMANA	-Pasta all'olio e al pomodoro -Frittata al formaggio -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	- Minestra in brodo vegetale -Petto di pollo al forno -Patate arrosto -Frutta di stagione	- Lasagne al forno -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Risotto alla parmigiana -Polpette di pesce -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Passato di verdura con pasta -Prosciutto cotto -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione
4° SETTIMANA	-Pasta al pomodoro e all'olio -Parmigiano Reggiano -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Pizza margherita e al prosciutto -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Passato di verdura con pasta -Polpette di pollo -Purè di patate -Frutta di stagione	-Tortellini di carne al pomodoro -Verdura cotta e cruda -Frutta di stagione	-Risotto allo zafferano -Bastoncini di pesce impanati -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 : pasta, pane, pomodoro...</p>				

Agg.to 13/9/2022