

MENU' INVERNALE - SCUOLA PRIMARIA 2023/2024

	LUNEDI Rientro cll. 3 [^] 4 [^] 5 [^] e doposcuola	MARTEDI Rientro cll. 1 [^] 2 [^] e doposcuola	MERCOLEDÌ Rientro cll. 3 [^] 4 [^] 5 [^] e doposcuola	GIOVEDÌ Rientro cll. 3 [^] 4 [^] 5 [^] e doposcuola	VENERDÌ Rientro cll. 1 [^] 2 [^] e doposcuola
1° SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none"> - Crema di patate e zucca con pasta - Spezzatino di tacchino con verdure - Purea di patate - Verdura cruda - Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta con pomodoro e piselli - Frittata - Spinaci cotti all'olio - Verdura cruda - Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasticcio al ragù di carne - Bieta cotta all'olio - Verdura cruda - Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta all'olio/pomodoro - Filetti di merluzzo al forno - Cavolfiore gratinato - Verdura cruda - Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> - Riso all'olio EVO - Asiago - Carote cotte all'olio - Verdura cruda - Frutta di stagione
2° SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto alla zucca - Petto di pollo alla salvia - Cavolfiore gratinato al forno - Verdura cruda - Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta alla pizzaiola - Bocconcini di manzo agli aromi con polenta - Finocchio - Verdura cruda - Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> - Riso con piselli - Prosciutto cotto - Carote all'olio - Verdura cruda - Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> - Passato di verdure con pasta - Polpette di legumi - Bieta cotta all'olio - Verdura cruda - Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta con i broccoli - Morbidelle al salmone - Carote cotte all'olio - Verdura cruda - Frutta di stagione
3° SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none"> - Pizza alla margherita/prosciutto cotto - Carote cotte all'olio - Verdura cruda - Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta all'ortolana - Cotoletta di pollo - Bieta cotta all'olio - Verdura cruda - Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> - Minestrone invernale - Polpette di pesce - Patate al forno - Verdura cruda - Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al pomodoro - Caciotta - Finocchio gratinato al forno - Verdura cruda - Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> - Riso con lenticchie - Frittata - Spinaci saltati - Verdura cruda - Frutta di stagione
4° SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al pomodoro e ricotta - Bocconcini di pollo - Carote cotte all'olio - Verdura cruda - Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> - Minestrone invernale - Crocchette di merluzzo al forno - Patate al forno - Verdura cruda - Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al pomodoro - Prosciutto cotto - Bieta cotta all'olio - Verdura cruda - Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto alla zucca - Uova sode - Purè di patate - Verdura cruda - Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta pasticciata - Zucchine trifolate - Verdura 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></p> <p>- N.B.: Sono evidenziati i piatti contenenti allergeni.</p> <p>Nella preparazione della <u>DIETA SPECIALE PER CELIACHIA</u> il menù rimane invariato perché vengono utilizzati prodotti specifici : pasta, pane, pomodoro...</p>				

Agg.to 28/09/2023