Scuola Primaria Paritaria
"MATER AMABILIS"
Istituto Canossiano - Legnago

Via De Massari, 8 Legnago (VR)
Ingresso Scuola: Via Matteotti
37045 Legnago (VR)
tel 0442 27011 - fax 0442 21814
e-mail: istcan@libero.it
C.F. e P.IVA 00670330232–Cod.Mecc.VR1E01000A

MENU' INVERNALE - SCUOLA PRIMARIA 2024/2025

	LUNEDÌ Rientro cll. 3^ 4^ 5^ e doposcuola	**MARTEDÌ** 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	- Crema di patate e zucca con pasta - Spezzatino di tacchino con verdure - Purea di patate - Verdura cruda Frutta di stagione	- Pasta con pomodoro e piselli - Frittata - Spinaci cotti all'olio - Verdura cruda Frutta di stagione	- Pasticcio al ragù di carne - Bieta cotta all'olio - Verdura cruda Frutta di stagione	- Pasta all'olio/pomodoro - Filetti di merluzzo al forno - Cavolfiore gratinato - Verdura cruda Frutta di stagione	- Riso all'olio EVO - Asiago - Carote cotte all'olio - Verdura cruda Frutta di stagione
2° SETTIMANA	- Risotto alla zucca - Petto di pollo alla salvia - Cavolfiore gratinato al forno - Verdura cruda Frutta di stagione	- Pasta alla pizzaiola - Bocconcini di manzo agli aromi con polenta - Finocchio - Verdura cruda Frutta di stagione	- Riso con piselli - Prosciutto cotto - Carote all'olio - Verdura cruda Frutta di stagione	- Passato di verdure con pasta - Polpette di legumi - Bieta cotta all'olio - Verdura cruda Frutta di stagione	- Pasta con i broccoli - Morbidelle al salmone - Carote cotte all'olio - Verdura cruda Frutta di stagione
3° SETTIMANA	- Pizza alla margherita/prosciutto cotto - Carote cotte all'olio - Verdura cruda Frutta di stagione	- Pasta all'ortolana - Cotoletta di pollo - Bieta cotta all'olio - Verdura cruda Frutta di stagione	- Minestrone invernale - Polpettine di pesce - Patate al forno - Verdura cruda Frutta di stagione	- Pasta al pomodoro - Caciotta - Finocchio gratinato al forno - Verdura cruda Frutta di stagione	- Riso con lenticchie - Frittata - Spinaci saltati - Verdura cruda Frutta di stagione
4° SETTIMANA	- Pasta al pomodoro e ricotta - Bocconcini di pollo - Carote cotte all'olio - Verdura cruda Frutta di stagione	- Minestrone invernale - Crocchette di merluzzo al forno - Patate al forno - Verdura cruda Frutta di stagione	- Pasta al pomodoro - Prosciutto cotto - Bieta cotta all'olio - Verdura cruda Frutta di stagione	- Risotto alla zucca - Uova sode - Purea di patate - Verdura cruda Frutta di stagione	- Pasta pasticciata - Zucchine trifolate - Verdura cruda Frutta di stagione
Note	Il pane viene servito ad ogni pasto *(la porzione di pane è dimezzata quando di contorno al secondo piatto ci sono le patate).* *N.B.: Sono evidenziati i piatti contenenti* ***allergeni.*** **Nella preparazione della DIETA SPECIALE PER CELIACHIA il menù rimane invariato perché vengono utilizzati prodotti specifici :** ***pasta, pane, pomodoro…*** Agg.to 24/09/2024				