



MENU' PRIMAVERA- ESTATE

	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta settimana
Lunedì	Gnocchi al ragù di carne Formaggio grana Carote lessate e cetrioli	Risotto alla parmigiana Uova sode Fagiolini all'olio e carote gratt.	Pasta ricotta e zucchine Uova strapazzate Fagiolini all'olio e carote gratt.	Pasta al pomodoro e basilico Arista di maiale al forno Carote lessate e cetrioli
Martedì	Pasta olio e grana Ragù di manzo Zucchine trifolate e carote gratt.	Pasta al pesto delicato Arista di maiale al latte Zucchine trifolate e cetrioli	Riso all'olio e grana Brasato di vitellone Spinaci al tegame e cetrioli	Crema di carote con pasta Bocconcini di pollo Patate all'olio e pomodori
Mercoledì	Risotto alle zucchine Uova strapazzate Piselli al tegame e insalata	Pasta al pomodoro Mozzarella Carote all'olio e insalata	Pasta al ragù Prosciutto cotto Zucchine trifolate e insalata	Riso e piselli Caciotta Zucchine all'olio e insalata
Giovedì	Crema di piselli con pasta Bocconcini di tacchino in umido Patate all'olio e carote gratt.	Minestrone con pasta Scaloppine di pollo alla salvia Patate all'olio e pomodori	Minestrone con riso Tacchino alla pizzaiola Patate all'olio e pomodori	Pasta all'olio e grana Filetti di pesce al pomodoro Fagiolini all'olio e carote grattugiate
Venerdì	Pasta al pomodoro e basilico Rosette di merluzzo al forno Fagiolini all'olio e pomodori	Pasta all'olio e grana Filetti di pesce al pomodoro Spinaci all'olio e insalata	Pasta al pomodoro Filetti di pesce al forno Carote all'olio e insalata	Pizza margherita o al prosciutto Insalata Nido: pasta al pomodoro Prosciutto cotto Spinaci all'olio e insalata

Spuntino: frutta fresca di stagione: mele, pere, banane, pesche, albicocche

Pranzo: primo piatto, secondo piatto e contorni crudi e cotti*, pane comune

Merenda: latte fresco intero con pane e marmellata, crackers non salati o biscotti prima infanzia , yogurt intero alla frutta

Alimenti all'origine surgelati: verdure da cuocere, filetti di pesce, petti di pollo, fesa di tacchino, carne di bovino macinata, vitellone per brasato, spezzatino o brodo

*I contorni potrebbero subire variazioni in giornata in base alla reperibilità della materia prima

Rev. 01 a.s..2013/2014 del 01/09/2013