

MENU INVERNALE



ANNO SCOLASTICO 2017/2018 - Scuola primaria DON MILANI NAVE

In vigore dal 06/11/2017 (lun 1° sett) al 31/03/2018

- PASTO VEICOLATO -

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1a Settimana	Pizza margherita Bresaola igp Insalata mista Pane Frutta fresca	Riso al pomodoro ARISTA al ginepro Finocchi crudi Pane Frutta fresca	Crema di zucca con crostini integrali Cotoletta di pollo al forno Patate al vapore Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro e origano Asiago dop Carote crude e noci Pane Frutta fresca	Pasta aurora *Merluzzo gratinato *Fagiolini al vapore Pane Frutta fresca
2a Settimana	Pasta alla bolognese Mozzarella bio Insalata verde Pane Frutta fresca	Pasta all'olio extra *Platessa impanata al forno *Carote al vapore con olio e rosmarino Pane Frutta fresca	Polenta Brasato di vitellone *Piselli stufati Pane Frutta fresca	Crema di patate con riso Fesa di tacchino alla pizzaiola Insalata verde e cavolo cappuccio Pane Frutta fresca	Tortelli di magro al pomodoro Tortino di legumi Carote crude e olive verdi Pane Frutta fresca
3a Settimana	Passato di verdura con pasta Prosciutto cotto s.p. Purè Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro e tonno Arrosto di tacchino agli aromi Carote crude Pane Frutta fresca	Lasagne* al forno / Finocchi e mais Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro e crema di legumi PRIMOSALE *Fagiolini al vapore Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Polpette di *pesce Insalata mista Pane Frutta fresca
4a Settimana	Pasta al pomodoro Frittata con verdure Finocchi e mais Pane Frutta fresca	Crema di legumi con orzo Cosce di pollo al forno Patate al vapore Pane Frutta fresca	Risotto ai formaggi Svizzera di *pesce ai ferri Insalata verde Pane Frutta fresca	Polenta Manzo all'olio *Carote al vapore Pane Frutta fresca	*Gnocchi al pomodoro FORMAGGIO VALSABBIA Insalata e cavolo cappuccio Pane Frutta fresca

Note: il pane è a basso contenuto di sodio - Tutte le panature sono effettuate in cucina, no cibi prepanati e prefritti - Si utilizza sale iodato -

Il contorno e il formato della pasta specificato in menu' potrà subire variazioni

La frutta nell'arco della settimana verrà alternata, almeno 3 tipologie, in base alla stagionalità: banana, mela, pera, susine, uva, mango, kiwi, clementine, arance, kiwi.

* Materia prima di base congelata e/o surgelata

I piatti in maiuscolo sono piatti LOCALI -

UNIONE DEI COMUNI
DELLA VALLE DEL GARZA
Prot. E N. 0001990
Data 19/10/2017
Cl: 7.1 - Fasc: N. 2/2017