

MENU' AUTUNNO – INVERNO

		gr.	PRIMA SETTIMANA	gr.	SECONDA SETTIMANA	gr.	TERZA SETTIMANA	gr.	QUARTA SETTIMANA
LUNEDI	<u>MERENDA</u>	40	PANE	40	PANE	40	PANE	40	PANE
	<u>PRANZO</u>	30	CREMA DI ZUCCA E RISO	50	SPEZZATINO DI MANZO	30	RISOTTO ALLE VERDURE	30	VELUTATA DI CECI E PASTINA
		30	FORMAGGIO ASIAGO	40	POLENTA	50	FETTINA DI TACCHINO	50	COSCIETTE DI POLLO
		80	SPINACI	80	BIETA	120	PATATE AL FORNO	30	CAROTE JULIENNE
	<u>MERENDA</u>	100	MACEDONIA DI FRUTTA	100	MACEDONIA DI FRUTTA	100	MACEDONIA DI FRUTTA	100	MACEDONIA DI FRUTTA
MARTEDI	<u>MERENDA</u>	15	BISCOTTI	15	BISCOTTI	15	BISCOTTI	15	BISCOTTI
	<u>PRANZO</u>	60	PASTA AL POMODORO	30	VELUTATA DI VERDURE E PASTINA	60	PASTA ALL'OLIO	60	PASTA ALLA MAMMA ROSA
		50	CARNE MACINATA DI BOVINO	40	MOZZARELLA	70	SEPIOLINE AL SUGO	50	POLPETTE DI PESCE
		30	INSALATA	120	PURE' DI PATATE	40	POLENTA	80	FAGIOLINI AL VAPORE
	<u>MERENDA</u>	100	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	100	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	100	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	100	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
MERCOLEDI	<u>MERENDA</u>	15	CRACKERS	15	CRACKERS	15	CRACKERS	15	CRACKERS
	<u>PRANZO</u>	30	VELUTATA DI FAGIOLI E PASTINA	60	RISO AL POMODORO	60	PASTA CON BASILICO	60	RISO ALL'OLIO
		1	FRITTATA	70	FETTINA DI POLLO	30	FORMAGGIO ASIAGO	20	PRIUSCIUTTO COTTO
		120	PATATE AL FORNO	30	INSALATA	80	ZUCCHINE IN TEGAME	150	PIZZA MARGHERITA
	<u>MERENDA</u>	100	MACEDONIA DI FRUTTA	100	MACEDONIA DI FRUTTA	100	MACEDONIA DI FRUTTA	100	MACEDONIA DI FRUTTA
GIOVEDI	<u>MERENDA</u>	15	FETTE BISCOTTATE E MARMELATA	15	FETTE BISCOTTATE E MARMELATA	15	FETTE BISCOTTATE E MARMELATA	15	FETTE BISCOTTATE E MARMELATA
	<u>PRANZO</u>	60	RISO ALL'OLIO	30	CREMA DI VERDURE CON CROSTINI	40	PASTICCIO DI CARNE DI BOVINO	30	VELUTATA DI CAROTE E RISO
		50	POLPETTE DI LENTICCHIE	50	POLPETTE DI CECI	30	INSALATA	1	FRITTATA
		30	CAROTE JULIENNE	80	CAROTINE AL VAPORE			30	INSALATA
	<u>MERENDA</u>	40	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	40	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	40	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	40	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
VENERDI	<u>MERENDA</u>	100	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	100	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	100	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	100	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	<u>PRANZO</u>	60	PASTA ALLE ZUCCHINE	60	PASTA ALLA MAMMA ROSA	30	BRODO VEGETALE CON LA PASTINA	60	PASTA AL POMODORO
		70	HALIBUT AL FORNO	70	MERLUZZO AL FORNO	50	POLPETTE DI LENTICCHIE	40	MOZZARELLA
		80	FAGIOLINI AL VAPORE	30	VERDURA FRESCA MISTA	80	FAGIOLINI	80	PISELLI
	<u>MERENDA</u>	125	YOGURT	125	YOGURT	125	YOGURT	125	YOGURT

Le grammature usate sono quelle previste dalle linee di indirizzo regionale per la refezione scolastica.

Olio Extravergine di oliva: 10 gr.

Parmigiano Padano grattugiato: 5 gr.

A tutti i pasti è prevista la somministrazione di pane comune: 40 gr.

La tipologia della pasta o altra tipologia di cereali viene scelta in base alle esigenze dell'utenza.

Le pietanze evidenziate in grassetto possono contenere allergeni.

Una volta al mese verrà festeggiato il "COMPLEMESE" = festa per tutti i bambini della Scuola dell'Infanzia che festeggiano il compleanno nel mese con dolce preparato dalla cuoca.

Le merende di metà mattina e metà pomeriggio possono essere scambiate all'interno della stessa giornata o all'interno della settimana