

MENÙ AUTUNNO – INVERNO
Scuola Primaria
Aggiornamento al 01/01/15

	1ª settimana	2ª settimana	3ª settimana	4ª settimana
Lunedì	Penne integrali al pomodoro Uova sode Spinaci e insalata	Garganelli al ragù di carne Frittata al forno Peperoni crudi e fagiolini	Pizza rossa mozzarella Verdure all'inglese (carote e piselli)	Pasta con lenticchie Frittata di verdure al forno Insalata con mais
Martedì	Risotto alla zucca o piselli Fettine di pollo al limone Carote crude	Pasta con melanzane Merluzzo al forno Finocchi crudi	Riso all'olio extra vergine e parmigiano Filetti di pesce azzurro al forno Carote grattugiate, cavoli	Pasta al pesto Bocconcini di pollo al forno Peperoni grigliati
Mercoledì	Passato di verdura Polpettine di merluzzo al forno Patate e lesse	Crema di legumi e verdura Fettine di tacchino al limone Purè	Passato di legumi con pasta Uova al pomodoro Spinaci, cipolle in agrodolce	Riso bianco all'olio extravergine e parmigiano Merluzzo alla pizzaiola Verza e piselli
Giovedì	Pasta con burro e parmigiano Polpette di manzo al forno Finocchi e ceci	Pastina in brodo di carne Caciotta e parmigiano Insalata e zucchine	Tagliatelle al sugo di pomodoro Prosciutto cotto Broccoli o cavoli, insalata	Spaghetti al pomodoro Stracchino e mozzarella Insalata e patate lesse
Venerdì	Crema di patate e carote Ricotta – Mozzarella Insalata mista	Rigatoni integrali coi broccoli Manzo lesso Sedano e finocchi crudi	Minestra d'orzo Polpette di manzo Coste al burro	Menù regionale o etnico

Tutti i giorni, al mattino, i bambini mangiano frutta fresca di stagione.

Tutti i pranzi sono completati da pane di vari tipi (comune, integrale, con semi di lino ecc.)

I pranzi potrebbero subire variazioni di ingredienti in base alla stagionalità e alla disponibilità del prodotto.



29 GEN 2015

16 GIU 2015

MARY POPPINO

CLUB-AROMA

Scuola
MUNIRI

MENÙ PRIMAVERA-ESTATE

Scuola primaria

Aggiornamento al 28° aprile 2015

	1ª settimana	2ª settimana	3ª settimana	4ª settimana
Lunedì	Penne integrali al pomodoro Uova sode Bietole all'olio insalata	Garganelli al ragù di manzo Frittata al forno peperoni crudi e carote lesse	Pizza rossa Mozzarella e stracchino Insalata fagiolini	Spaghetti al pomodoro Mozzarella e stracchino Patate arrosto Fagiolini
Martedì	Risotto alle zucchine Mozzarella e stracchino Carote crede	Pasta in bianco olio extra vergine Filetti di nasello al forno pomodori fagiolini	Riso in bianco al burro Merluzzo al forno Piselli carote grattugiate	Pasta al pesto Bocconcini di pollo panati Peperoni grigliati
Mercoledì	Fusilli con sugo di tonno Polpettine di merluzzo al forno Pomodori Ceci	Crema di legumi e verdure Carpaccio di lonza di maiale cotto Purè di patate	Passato di legumi con pasta Uova al pomodoro Spinaci Cipolla in agrodolce	Riso all'olio evo e parmigiano Merluzzo alla pizzaioia Carote crude piselli
Giovedì	Pasta con burro e parmigiano Polpettine di manzo pomodoro e origano melanzane gratinate	Sedanini con crema di melanzane Ricotta e caciotta Zucchini al forno Finocchi crudi	Tagliatelle all'uovo al sugo di pomodoro Prosciutto cotto Carote lesse Sedano crudo	Pasta e legumi Frittata con verdure al forno Insalata - mais
Venerdì	Crema di carote e patate Pollo panato alle erbe Fagiolini	Cous-cous con brodo vegetale Bocconcini di pollo alle verdure	Minestra d'orzo Hamburger di bovino Coste al burro	Menu regionale o etnico

A completamento del pranzo: pane e frutta fresca di stagione

I pranzi potrebbero subire variazioni di ingredienti in base alla stagionalità e alla disponibilità del prodotto