



MENU INVERNALE NO CARNE

dal 3 OTTOBRE al 28 APRILE 2023

MATTINO ORE 10.00 FRUTTA DI STAGIONE.

Al pasto viene servito PANE BIANCO e ACQUA

MERENDE PER CHI FREQUENTA IL DOPO SCUOLA:

latte e biscotti, the con tortina, succo di frutta con focaccia, budino, yogurt, pane e cioccolato, gelato

PRIMA SETTIMANA

LUNEDÌ- Pasta POMODORO E
BESCAIMELLA, carote, budino

MARTEDÌ- crema di patate con crostini,
bastoncini di pesce, finocchi

MERCOLEDÌ- Risotto allo zafferano,
philadelphia, zucca al forno

GIOVEDÌ- Pasta panna e piselli, UOVO,
biete

VENERDÌ- Passato di verdura con farro,
burger di lenticchie, pomodori

SECONDA SETTIMANA

LUNEDÌ- gnocchi al pomodoro, frittata,
zucchine

MARTEDÌ- Risotto allo zafferano,
mozzarella, pomodori

MERCOLEDÌ- Pastina in brodo,
polenta/purè FILETTO DI PESCE

GIOVEDÌ- Pasta olio e grana, torta
salata ricotta e spinaci, budino

VENERDÌ- Pasta al pesto, polpette di
tonno, finocchi

TERZA SETTIMANA

LUNEDÌ- Pasta al POMODORO,
FILETTO DI PESCE, finocchi

MARTEDÌ- Risotto al pomodoro, uova
strapazzate, spinaci

MERCOLEDÌ- Pasta aromatizzata alle
erbe, LEGUMI, fagiolini

GIOVEDÌ- passato di verdura con
crostini, crescenza, pomodori

VENERDÌ- Carote, Pizza, torte
compleanni

QUARTA SETTIMANA

LUNEDÌ- Risotto alla parmigiana,
FORMAGGIO, fagiolini

MARTEDÌ- Crema di zucca con orzo,
merluzzo al forno, biette

MERCOLEDÌ- Pastina, LEGUMI, patate
al forno

GIOVEDÌ- Pasta olio e grana, torta
salata zucchine e uova, budino

VENERDÌ- Ravioli di magro, medaglioni
di ceci, carote



Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di riferimento della cucina.