

## MENU' anno scolastico 2018 - 2019

MENU' INVERNALE IN VIGORE dal 29 OTTOBRE 2018 al 22 MARZO 2019

MENU 1a SETTIMANA		MENU 2a SETTIMANA	
<b>MACCHERONI OLIO E GRANA</b>	Pasta di semola, olio e.v.o., grana padano	<b>TAGLIATELLE al SUGO di PROSCIUTTO</b>	Salsa di pomodoro, cipolla, macinato di prosciutto crudo
<b>MEDAGLIONE di POLLO PANATO</b>	Medaglione di filetto di pollo panato cotto al forno	<b>MOZZARELLA</b>	Mozzarella vaccina
<b>PISELLI IN UMIDO</b>	Piselli , salsa pomodoro, odori	<b>CAROTE BRASATE</b>	Carote surgelate, cipolla, brodo vegetale
<b>PENNETTE POMODORO E PANCETTA</b>	Pasta di semola. Pancetta affumicata, salsa di pomodoro	<b>PASSATELLI IN BRODO</b>	Brodo vegetale. Impasto di Uovo intero pastorizzato, grana padano, pane grattugiato.
<b>ROTOLO di FRITTATA al FORNO</b>	Uova intere pastorizzate, grana padano, latte	<b>ROTOLO di TACCHNO al FORNO</b>	Fesa di tacchino, aromi.
<b>INSALATA MISTA</b>	Insalata, radicchio, carote grattugiate.	<b>PATATE AL FORNO</b>	Patate, aromi
<b>MINESTRA in BRODO VEGETALE</b>	Sedano, carota, cipolla, sale. Pastina all'uovo	<b>PIZZA MARGHERITA</b>	Base per pizza surgelata. Salsa di pomodoro, mozzarella, olio e.v.o.
<b>POLPETTE di MANZO in UMIDO</b>	Polpette di manzo (prod. Surg.) salsa di pomodoro.	<b>PROSCIUTTO COTTO</b>	Prosciutto cotto
<b>PURE'</b>	Fiocchi di patate, latte intero, grana padano	<b>FAGIOLINI</b>	Fagiolini, olio e.v.o.
<b>LASAGNA AL RAGU'</b>	Sfoglia gialla all'uovo surgelata. Besciamella: latte, burro, farina, sale. Ragù: carne macinata di manzo e suino, odori, concentrato di pomodoro.	<b>CREMA di LEGUMI con CROSTINI</b>	Legumi misti, brodo vegetale, patate, Crostini di pane infornati.
<b>STRACCHINO</b>	Stracchino	<b>STRACCETTI di POLLO</b>	Petto di pollo, aromi
<b>SPINACI all'OLIO</b>	Spinaci cubo surgelati, olio e.v.o.	<b>CAROTE JULIEN</b>	Carote fresche
<b>RISOTTO all' ORTOLANA</b>	Riso. Sedano, carota, cipolla a cubetti Brodo vegetale, grana padano	<b>MACCHERONI AL SUGO di TONNO</b>	Pasta di semola, olio e.v.o. grana padano
<b>PLATESSA PANATA</b>	Filetti di platessa surgelati, uovo pastorizzato, pane grattugiato.	<b>TIMBALLO di PATATE</b>	Patate, formaggio, uovo pastorizzato, aromi
<b>INSALATA</b>	Insalata verde	<b>INSALATA</b>	Insalata verde

MENU 3a SETTIMANA		MENU 4a SETTIMANA	
<b>SPAGHETTI al POMODORO</b>	Pasta di semola – pomodori pelati, odori, olio e.v.o.	<b>FUSILLI AL POMODORO</b>	Pasta di semola. Pomodori pelati, odori, olio e. v. o.
<b>POLPETTE al FORNO</b>	Polpette di pollo e tacchino	<b>CACIOTTA SEMISTAGIONATA</b>	Mozzarella vaccina.
<b>BORLOTTI IN UMIDO</b>	Fagioli borlotti, salsa di pomodoro, aromi	<b>MISTO VERDURE AL VAPORE</b>	Fagiolini, carote olio e. v. o.
<b>MINISTRA IN BRODO VEGETALE</b>	Sedano, carota, cipolla, sale. Pastina all'uovo	<b>CREMA di VERDURE con riso</b>	Brodo vegetale. Verdure e legumi , olio e. v.o. - Riso
<b>COTOLETTA PANATA di SUINO</b>	Lombo di suino fresco, uovo pastorizzato, pane grattugiato.	<b>BOCCONCINI IN UMIDO</b>	Polpa di suino fresca, passata di pomodoro, aromi
<b>PATATE al FORNO *</b>	Patate, sale, aromi.	<b>PATATE AL VAPORE</b>	Patate
<b>GNOCCHI AL RAGU'</b>	Gnocchi di patate. Ragù: carne macinata di manzo e suino, odori, conserva di pomodoro	<b>MACCHERONI alla CREMA di FORMAGGIO</b>	Pasta di semola – latte, fontina, grana, ricotta
<b>RICOTTA</b>	Ricotta vaccina.	<b>HAMBURGER di MANZO*</b>	Hamburger di manzo, aromi
<b>ZUCCHINE GRATINATE</b>	Zucchine (surg.) , pane profumato	<b>SPINACI</b>	Spinaci cubo surgelati
<b>CREMA di ZUCCA</b>	Zucca gialla, patate, cipolla, brodo vegetale.	<b>PIZZA MARGHERITA</b>	Base per pizza surgelata. Salsa di pomodoro, mozzarella, olio e.v.o.
<b>COSCE di POLLO al FORNO</b>	Fusi di pollo, aromi	<b>AFFETTATO di TACCHINO</b>	Rollè di tacchino arrosto
<b>INSALATA</b>	Insalata verde	<b>CAROTE GRATTUGIATE</b>	Carote fresche
<b>MACCHERONI OLIO E GRANA</b>	Pasta di semola – grana padano, olio e.v.o.	<b>GNOCCHETTI al PESTO</b>	Pasta di semola – Pesto al basilico
<b>BASTONCINI di PESCE</b>	Bastoncini di merluzzo panati	<b>TONNO</b>	Tonno sott'olio di girasole
<b>CAROTE JULIENNE</b>	Carote fresche	<b>FAGIOLI AL POMODORO</b>	Fagioli borlotti, salsa di pomodoro