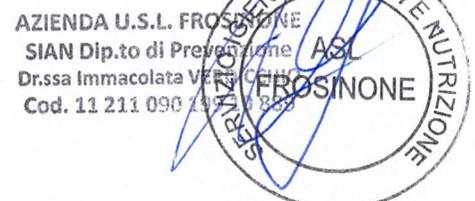


MENU' DAL 01.10.2024 AL 31.03.2025

I° S E T T I M A N A	LUNEDI' Pasta al ragù Petto di tacchino panato Piselli al vapore o tegame Frutta Pane	MARTEDI' Risotto allo zafferano Bastoncini di merluzzo Carote al vapore Frutta Pane	MERCOLEDI' Pasta al sugo di tonno Frittata Patate al forno Yogurt Pane	GIOVEDI' Pasta in bianco Fettina panata Spinaci all'agro Frutta Pane scuro	VENERDI' Pasta con zucca Grana padano Insalata Frutta Pane
II° S E T T I M A N A	LUNEDI' Pasta e fagioli Prosciutto cotto Spinaci all'agro Frutta Pane	MARTEDI' Pasta ai 4 formaggi Hamburger di manzo Carote all'agro Budino Pane	MERCOLEDI' Riso al pomodoro Cosci di pollo Purè di patate Frutta Pane scuro	GIOVEDI' Pasta al forno Philadelphia Insalata mista Frutta Pane	VENERDI' Pasta in bianco Petto di pollo panato Piselli al vapore o tegame Frutta Pane
III° S E T T I M A N A	LUNEDI' Pasta al pomodoro Polpette al sugo Spinaci all'agro Yogurt Pane	MARTEDI' Minestrone con pasta Mozzarella Insalata Frutta Pane scuro	MERCOLEDI' Pasta con zucca Bastoncini di merluzzo Piselli al vapore Frutta Pane	GIOVEDI' Pasta al pesto Pollo con peperoni e patate Frutta Pane	VENERDI' Pasta in bianco Prosciutto cotto Carote al tegame Frutta Pane
IV° S E T T I M A N A	LUNEDI' Pasta e lenticchie/patate Merluzzo al forno Purè di patate Frutta Pane	MARTEDI' Pasta al fomo Primo sale Fagioli cannellini al fiasco Frutta Pane	MERCOLEDI' Pasta in bianco Polpettone Patate lesse Yogurt Pane	GIOVEDI' Risotto al ragù Scaloppine di vitello Spinaci all'agro Frutta Pane	VENERDI' Pasta al sugo di tonno Frittata al formaggio Carote all'agro Frutta Pane

TUTTI I GIORNI IN ALTRERNATIVA:

al primo piatto: PASTA IN BIANCO
al secondo piatto: GRANA PADANO



SI SPECIFICA, INOLTRE, CHE:

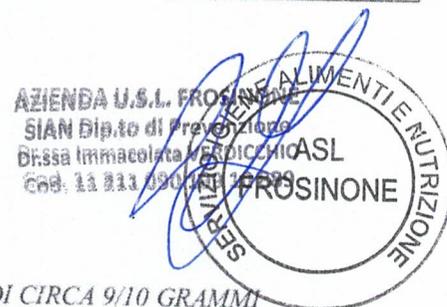
- LA QUANTITA' DI OLIO UTILIZZATO A PASTO PER OGNI BAMBINO E' DI CIRCA 9/10 GRAMMI
- IL TIPO DI OLIO UTILIZZATO E' OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA.
- FRUTTA DI STAGIONE

MENU' DAL 01.04.2025 A CHIUSURA MENSA

I°	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
S E T T I M A N A	Risotto al pomodoro	Pasta al sugo di tonno	Pasta al pesto	Timballo di zite	Pasta in bianco
	Hamburger di manzo	Frittata	Filetto merluzzo gratinato	Philadelphia	Petto di tacchino panato
	Spinaci all'agro	Carote all'agro	Zucchine trifolate	Insalata	Insalata di pomodori
	Frutta	Frutta	Yogurt	Frutta	Frutta
	Pane	Pane	Pane	Pane scuro	Pane
II°	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	Pasta pomodoro e basilico	Pasta in bianco	Tortellini al prosciutto al pomodoro	Pasta pomodoro e ricotta	Risotto al ragù
	Prosciutto cotto	Bastoncini di merluzzo	Caprese (mozzarella e pomodoro)	Petto di tacchino panato	Polpette
	Purè di patate	Piselli	Frutta	Patate ad insalata	Spinaci all'agro
	Frutta	Frutta	Frutta	Yogurt	Frutta
Pane	Pane scuro	Pane scuro	Pane	Pane	
III°	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	Pasta al pomodoro	Pasta in bianco	Pasta con zucchine	Insalata di riso	Pasta al pomodoro
	Merluzzo gratinato	Polpettone	Petto di pollo panato	Grana Padano	Omlette con prosciutto cotto e formaggio
	Spinaci	Insalata mista	Purè di patate	Piselli al vapore o al tegame	Insalata di pomodori
	Frutta	Frutta	Yogurt	Frutta	Frutta
Pane	Pane scuro	Pane	Pane	Pane	
IV°	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	Pasta al pomodoro	Pasta ai 4 formaggi	Risotto alla parmigiana	Pasta al pomodoro fresco	Pasta in bianco
	Mozzarella	Fettina panata	Cosci di pollo	Prosciutto cotto	Bastoncini di merluzzo
	Insalata mista	Fagiolini all'agro	Piselli al vapore	Purè di patate	Insalata di pomodoro
	Frutta	Frutta	Yogurt o budino	Frutta	Frutta
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	

TUTTI I GIORNI IN ALTERNATIVA:
 al primo piatto: PASTA IN BIANCO
 al secondo piatto: GRANA PADANO

SI SPECIFICA, INOLTRE, CHE:
 - LA QUANTITA' DI OLIO UTILIZZATO A PASTO PER OGNI BAMBINO E' DI CIRCA 9/10 GRAMMI
 - IL TIPO DI OLIO UTILIZZATO E' OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA.
 -FRUTTA DI STAGIONE



GRAMMATURE E TIPOLOGIA DI FRUTTA.

ALIMENTI	SCUOLA INFANZIA grammi	SCUOLA PRIMARIA grammi
PASTA	60	80
VERDURA	100	120
PATATE	100	150
CAROTE	80	100
POMODORI	150	200
PESCE	80	100
CARNE: pollo, tacchino, bovino	60	80
COSCE DI POLLO CON OSSO	180	200
PROSCIUTTO COTTO	30	40
CARNE MACINATA	50	70
UOVA	n. 1	n. 1
FORMAGGIO FRESCO	60	90
FORMAGGIO STAGIONATO	40	60
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	9/10	9/10

SI SPECIFICA, CHE:

- PER FRUTTA SI INTENDE LA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
- TUTTI I GIORNI IN ALTERNATIVA AL PRIMO PIATTO C'E' LA PASTA IN BIANCO
- TUTTI I GIORNI IN ALTERNATIVA AL SECONDO PIATTO C'E' IL GRANA PADANO.

