

Ristorazione Scolastica - MENU' INVERNALE A.S. 2021-2022 in vigore dal 29/11/2021
Scuola dell'Infanzia Garibaldi

INDICAZIONI		I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana
<p>Il menù settimanale prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la somministrazione di pane comune e pane integrale a basso contenuto di sale e non addizionato di grassi; • l'utilizzo di sale iodato; • la proposta di frutta di tipologia diversa; • la consegna di un frutto e un panino ad ogni bambino. 	LUN	Crema di porri e patate con riso Coscia di pollo Piselli stufati Frutta fresca	Risotto allo zafferano Tacchino affettato Spinaci gratinati Frutta fresca	Crema di legumi con pastina Edamer Fagiolini al vapore Frutta fresca	Passato di verdure con crostini integrali Primosale Insalata verde Frutta fresca
	MAR	Pasta all'amatriciana Frittata con patate e formaggio Insalata verde Frutta fresca	Pasta al pomodoro Arista al forno Insalata e mais Frutta fresca	Pasta all'olio Cotoletta di pollo Broccoli e cavolfiori al vapore Frutta fresca	Polenta Manzo all'olio Fagiolini al vapore Frutta fresca
	MER	Tortelli di magro burro e salvia Petto di pollo al limone Patate al forno Frutta fresca	Passato di verdure con pastina Asiago Carote julienne Frutta fresca	Risotto robiola e radicchio Platessa gratinata Carote julienne Frutta fresca	Risi e bisì Hamburger di tacchino Spinaci all'olio Frutta fresca
	GIO	Pasta al ragù Mozzarella Insalata mista Frutta fresca	Pasta al pesto invernale Bocconcini di pollo alla pizzaiola Cavolo cappuccio bianco e rosso Frutta fresca	Gnocchi al ragù Tris di legumi Insalata mista Frutta fresca	Pasta integrale alla sorrentina Prosciutto cotto Insalata fantasia Frutta fresca
	VEN	Pasta zucca e scamorza Merluzzo gratinato al pomodoro Carote julienne Frutta fresca	Pasta all'olio Hamburger di pesce Purè Frutta fresca	Pasta al pesto di carote Hamburger di patate e formaggio Finocchi julienne Frutta fresca	Pizza margherita Tonno all'olio Carote e mais Frutta fresca