

Menù Inverno 2017-2018

	Settimana A	Settimana B	Settimana C	Settimana D
Lunedì	Carote julienne Riso pomodoro e basilico Bocconcini di mozzarella (7) Purè di patate (7) Frutta di stagione	Insalata Pasta al pomodoro (1-9) Asiago Dop (7) Patate all'olio Torta Margherita (1-3-7)	Insalata mista Pizza Margherita (1-7) Prosciutto cotto Carote all'olio Yogurt (7)	Carote julienne Pasta al tonno (1-4) Coscette di pollo al forno Cavolfiore spadellato Frutta di stagione
Martedì	Insalata mista Pasta al pomodoro (1-9) Cotoletta di pollo (1-3-7) Cavolfiori Yogurt (7)	Cappuccio julienne Risotto in salsa rosa (7) Uovo strapazzato (3-7) Spinaci spadellati Frutta di stagione	Cappuccio julienne Pasta al ragù di carne (1-9) Bocconcini di mozzarella (7) Purè di patate (7) Frutta di stagione	Crema di legumi con riso (9) Polpette di carne bovina al sugo di pomodoro (9) Patate al forno Insalata Frutta di stagione
Mercoledì	Insalata mista Pasta al ragù bianco (1-9) Prosciutto cotto Carote all'olio Frutta di stagione	Insalata Polenta e spezzatino di carne bovina Piselli in umido Frutta di stagione	Insalata mista Gnocchi di patate al pomodoro (1-9) Tonno all'olio (4) Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Cappuccio julienne Pasta all'olio (1) Frittata (3-7) Carote spadellate Frutta di stagione
Giovedì	Insalata Risotto alla parmigiana (7) Platessa gratinata (1-4) Zucchine all'olio Frutta di stagione	Carote crude Pasta al pomodoro (1-9) Fettina di pollo Cavolfiori all'olio Yogurt (7)	Carote julienne Pasta al pesto (1-5-7-8) Scaloppina alla pizzaiola (1) Patate all'olio Torta margherita (1-3-7-8)	Cappuccio julienne Pasta al pomodoro (1-9) Caciotta fresca (7) Fagiolini Yogurt (7)
Venerdì	Insalata Passato di verdura con crostini(1-9) Polpette di carne al pomodoro (9) Spinaci spadellati Frutta di stagione	Insalata Pasta al tonno (1-4) Platessa gratinata (1-4) Carote all'olio Frutta di stagione	Cappuccio julienne Pasta alla pizzaiola (1) Petto di pollo alla piastra Spinaci all'olio Frutta di stagione	Carote julienne Risotto olio e grana (7) Platessa dorata (1-4) Purè di patate (7) Frutta di stagione

- Le pietanze scritte in verde hanno alcuni ingredienti di origine biologica.
- Le pietanze evidenziate in **grassetto** verranno somministrate in quantità pari a mezza porzione, rispetto alle grammature consigliate dalle “Linee Guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica”.
- Ciascuna preparazione è associata ad un numero (**dall'1 al 14**) che fa riferimento alla cartellonistica “Elenco degli Allergeni Alimentari”, affissa in mensa