

MENU' SETTIMANALE (**PRIMA SETTIMANA**) (INVERNALE :da Ottobre ad Aprile)

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<i>primo</i>	<i>primo</i>	<i>primo</i>	<i>primo</i>	<i>primo</i>
PASTA AL POMODORO E BASILICO	MINESTRA D'ORZO	PASTA BURRO E SALVIA	PIZZA MARGHERITA con ½ porz. mozzarella	PASTA AL RAGU' VEGETALE
<i>secondo</i>	<i>secondo</i>	<i>secondo</i>	<i>secondo</i>	<i>secondo</i>
SFORMATO DI SPINACI con uova pastorizzate al forno	FESA DI TACCHINO LATTE	POLPETTE DI BOVINO IN UMIDO	½ PORZ PROSCIUTTO COTTO	PESCE CONSIGLIATO DORATO AL FORNO
<i>contorno</i>	<i>contorno</i>	<i>contorno</i>	<i>contorno</i>	<i>contorno</i>
VERDURA CRUDA O COTTA DI STAGIONE	PATATE AL FORNO	VERDURA CRUDA O COTTA DI STAGIONE	VERDURA CRUDA O COTTA DI STAGIONE	VERDURA CRUDA O COTTA DI STAGIONE
PANE	PANE	PANE	PANE	PANE
<i>Frutta fresca di stagione</i>	<i>Frutta fresca di stagione</i>	<i>Frutta fresca di stagione</i>	<i>Frutta fresca di stagione</i>	<i>Frutta fresca di stagione</i>

Per varietà consigliate e ricette fare riferimento al Manuale "In mensa con gusto" (Allegato C) e alle ricette integrative in Allegato B

La frutta può variare in base alla disponibilità stagionale

MENU' SETTIMANALE (SECONDA SETTIMANA) (INVERNALE :da Ottobre ad Aprile)

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<i>primo</i>	<i>primo</i>	<i>primo</i>	<i>primo</i>	<i>primo</i>
RISOTTO ALLA MILANESE	PASTA GRATINATA AL FORNO	PASTA AL POMODORO	MINISTRONE CON PASTA	PASTA ALLE VERDURE O ALLA RICOTTA
<i>secondo</i>	<i>secondo</i>	<i>secondo</i>	<i>secondo</i>	<i>secondo</i>
CROCCHETTE DI MAGRO	PROSCIUTTO COTTO	COTOLETTA ALLA VALDOSTANA	ROLATA/FESA DI SUINO/TACCHINO	MERLUZZO ALLA MEDITERRANEA
<i>contorno</i>	<i>contorno</i>	<i>contorno</i>	<i>contorno</i>	<i>contorno</i>
VERDURA CRUDA O COTTA DI STAGIONE	VERDURA CRUDA O COTTA DI STAGIONE	VERDURA CRUDA O COTTA DI STAGIONE	PATATE AL FORNO	VERDURA CRUDA O COTTA DI STAGIONE
PANE	PANE	PANE	PANE	PANE
<i>Frutta fresca di stagione</i>	<i>Frutta fresca di stagione</i>	<i>Frutta fresca di stagione</i>	<i>Frutta fresca di stagione</i>	<i>Frutta fresca di stagione</i>

Per varietà consigliate e ricette fare riferimento al Manuale "In mensa con gusto" (Allegato C) e alle ricette integrative in Allegato B

La frutta può variare in base alla disponibilità stagionale

MENU' SETTIMANALE (TERZA SETTIMANA) (INVERNALE :da Ottobre ad Aprile)

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<i>primo</i>	<i>primo</i>	<i>primo</i>	<i>primo</i>	<i>primo</i>
PASTA AL POMODORO	RISO AI CARCIOFI	PIZZA MARGHERITA con ½ porz. di mozzarella	PASTA ALLE ERBE AROMATICHE	CREMA DI ZUCCA CON PASTA
<i>secondo</i>	<i>secondo</i>	<i>secondo</i>	<i>secondo</i>	<i>secondo</i>
FUSELLO DI POLLO AL FORNO	FORMAGGIO FRESCO CONSIGLIATO	½ porz. di BRESAOLA	MILANESE DI TACCHINO	SFORMATO DI VERDURE con uova pastorizzate al forno
<i>contorno</i>	<i>contorno</i>	<i>contorno</i>	<i>contorno</i>	<i>contorno</i>
VERDURA CRUDA O COTTA DI STAGIONE	VERDURA CRUDA O COTTA DI STAGIONE	VERDURA CRUDA O COTTA DI STAGIONE	VERDURA CRUDA O COTTA DI STAGIONE	PISELLI AL PROSCIUTTO
PANE	PANE	PANE	PANE	PANE
<i>Frutta fresca di stagione</i>	<i>Frutta fresca di stagione</i>	<i>Frutta fresca di stagione</i>	<i>Frutta fresca di stagione</i>	<i>Frutta fresca di stagione</i>

Per varietà consigliate e ricette fare riferimento al Manuale "In mensa con gusto" (Allegato C) e alle ricette integrative in Allegato B

La frutta può variare in base alla disponibilità stagionale

MENU' SETTIMANALE (QUARTA SETTIMANA) (INVERNALE :da Ottobre ad Aprile)

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<i>primo</i>	<i>primo</i>	<i>primo</i>	<i>primo</i>	<i>primo</i>
PASTA AL PESTO	PASTA ALLA CAMPAGNOLA	POLENTA	PRIMO in BRODO CON LEGUMI	PASTA AL POMODORO
<i>secondo</i>	<i>secondo</i>	<i>secondo</i>	<i>secondo</i>	<i>secondo</i>
STRACOTTO DI BOVINO	BOCCONCINI DI FORMAGGIO COTTI AL FORNO	SPEZZATINO DI TACCHINO/VITELLONE IN UMIDO	PETTO DI POLLO ALLA PIZZAIOLA	CROCCHETTE/BASTONCINI DI MERLUZZO
<i>contorno</i>	<i>contorno</i>	<i>contorno</i>	<i>contorno</i>	<i>contorno</i>
VERDURA CRUDA O COTTA DI STAGIONE	VERDURA CRUDA O COTTA DI STAGIONE	VERDURA CRUDA O COTTA DI STAGIONE	PUREA DI PATATE	VERDURA CRUDA O COTTA DI STAGIONE
PANE	PANE	PANE	PANE	PANE
<i>Frutta fresca di stagione</i>	<i>Frutta fresca di stagione</i>	<i>Frutta fresca di stagione</i>	<i>Frutta fresca di stagione</i>	<i>Frutta fresca di stagione</i>

Per varietà consigliate e ricette fare riferimento al Manuale "In mensa con gusto" (Allegato C) e alle ricette integrative in Allegato B

La frutta può variare in base alla disponibilità stagionale