

MENU INVERNALE

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

approvato ATS GENNAIO 2020



	MARTEDI'	GIOVEDI'
SETTIMANA 1	Penne al pomodoro Filetto di platessa dorato ** Insalata di cavolo Pane Frutta	Passato di legumi con crostini/con pasta per infanzia Scaloppine di tacchino alla pizzaiola Patate al forno Pane Frutta
SETTIMANA 2	Pasta e fagioli Formaggio Contorno di verdure cotte Pane Frutta	Risotto alla zucca Polpette di vitellone al sugo Verdure cotte miste Pane Frutta
SETTIMANA 3	Pasta al pesto Arrosto di tacchino all'arancia Spinaci gratinati Pane Frutta	Ravioli ricotta e spinaci con olio evo ½ porzione formaggio Finocchi gratinati Pane Frutta
SETTIMANA 4	Orecchiette (per infanzia sedanini) al pomodoro e olive Bocconcini di merluzzo dorati ** Insalata verde e rossa Pane Frutta	Pasta olio evo e grana Bocconcini di manzo in umido Verdure al forno Pane Frutta
SETTIMANA 5	Gomiti ai formaggi Frittata Contorno di verdure cotte Pane Frutta	Sedanini olio extravergine e grana Filetto di pesce gratinato al forno Fagiolini all'olio Pane Frutta
SETTIMANA 6	Risotto aurora Bocconcini di formaggio Contorno di verdure cotte Pane Frutta	Caserecci alle verdure Frittata Finocchi in insalata Pane Frutta

* con salsa vellutata: latte PS e farina 00 BIO **non verranno utilizzati prodotti prefritti 1 volta a settimana a rotazione verrà proposto pane integrale in sostituzione del pane comune