

MENU' PRIMAVERILE SCUOLE MEDIE

	I ^ SETTIMANA	II ^ SETTIMANA	III ^ SETTIMANA	IV ^ SETTIMANA	V ^ SETTIMANA	VI ^ SETTIMANA	VII ^ SETTIMANA	VIII ^ SETTIMANA
MARTEDI'	RISO AL POMODORO	GNOCCHI AL PESTO	COUS COUS DI VERDURE	RISO SEMI INT. ALLE VERDURE	CREMA DI VERDURE	PENNE POMO E BASILICO	FUSILLI ALL'OLIO	RISO ALL'OLIO
	POLPETTONE DI PESCE	GRANA A TOCCHETTI	BOCCONC. DI POLLO SPEZIATI	FRITTATA AL FORMAGGIO	PIZZA CAPRICCIOSA	CACIOTTA	PETTO DI POLLO IMPANATO	POLPETTONE DI CARNE
	INSALATA	INSALATA DI POMODORI	/	INSALATA DI POMODORI	YOGURT	INSALATA DI FAGIOLINI	INSALATA DI POMODORI	INSALATA
	PANE	PANE	PANE ARABO	GALLETTA DI RISO	/	PANE	PANE / DOLCE O GELATO	PANE
SPUNTINO DEL MATTINO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
GIOVEDI'	I ^ SETTIMANA	II ^ SETTIMANA	III ^ SETTIMANA	IV ^ SETTIMANA	V ^ SETTIMANA	VI ^ SETTIMANA	VII ^ SETTIMANA	VIII ^ SETTIMANA
	GNOCCHI AL POMODORO	FUSILLI ALL'OLIO	PENNE ALL'OLIO	CASERECCHE POMO E BASILICO	GNOCCHI AL PESTO	CREMA DI VERDURE	PENNE INT. AL SUGO DI TONNO	GNOCCHI AL PESTO DI ZUCCHINE
	HAMBURGER DI BOVINO	POLPETTONE DI CARNE	TONNO	CACIOTTA	PROSCIUTTO COTTO	PIZZA CAPRICCIOSA	BRUSCHETTA AL POMODORO	BRUSCHETTA ALL'OLIO
	INSALATA DI POMODORI	INSALATA	INSALATA DI POMODORI	CRUDITE' DI VERDURE	ZUCCHINE TRIFOLATE	YOGURT	FAGIOLINI AL VAPORE	LEGUMI MISTI
PANE	PANE	PANE	PANE	PANE	/	/	/	
SPUNTINO DEL MATTINO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

IL PASTO COMPRENDE

LO SPUNTINO DELLA MATTINA (sempre frutta fresca)

IL PRANZO

MENU' SPECIALI

MENU' PRIVO DI GLUTINE	MENU' ETNICO
MENU' PRIVO DI PROTEINE ANIMALI	GELATO O DOLCE
UNA VOLTA AL MESE UN MENU' REGIONALE	

PRODOTTI UTILIZZATI

PANE E PRODOTTI DA FORNO CON FARINA DI TIPO "1" BIOLOGICA ITALIANA E LIEVITO MADRE

LEGUMI "SECCHI" DI ORIGINE ITALIANA

ALMENO DUE VOLTE A SETTIMANA VENGONO SERVITE VERDURE CRUDE

PASTA- PRODOTTI DA FORNO E OLIO EXTRA VERGINE PER CONDIRE SONO BIOLOGICI

GRANA PADANO E PARMIGIANO REGGIANO **D.O.P**