

MENÙ ESTIVO dal 02 Settembre al 01 Novembre 2019 e dal 30 Marzo al 26 Giugno 2020

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
02-06sett.19 ① 07-11 ott.19 30mar-03apr.20 04-08mag.20 08-12giu.20	F10 Pomodori Pizza margherita Mozzarella (1/2 porz.) Pane Frutta	L6 Pasta all'olio e grana Burger di ceci Carote julienne (primaria-secondaria) Carote e piselli (per l'infanzia) Pane Frutta	C5 ① Risotto giallo Bocconcini di tacchino al forno Insalata mista Pane Frutta C7 - MENÙ BIO ③ Pasta al pomodoro e basilico Cotoletta di pollo Insalata Pane Frutta	U6 Pasta al pesto Frittata al naturale Fagiolini Pane Frutta	P6 Pasta al ragù vegetale Involtini di platessa gratinati Insalata Pane Frutta
09-13sett.19 14-18ott.19 ③ 06-10apr.20 11-15mag.20 15-19giu.20	L2 Pasta all'olio e grana Lenticchie al pomodoro Carote Pane Frutta	U5 Gnocchetti sardi alla contadina Crocchette d'uovo Fagiolini in insalata Pane Frutta	P13 Pasta alle zucchine Tonno Insalata Pane Frutta F4 ② Cannelloni con ricotta (1/2 porzione) e spinaci Caprese di mozzarella (1/2 porz.) e pomodori Pane Frutta	P5 Risotto con verdure di stagione Pesce impanato Zucchine gratinate Pane Frutta	F11 Gnocchi alla romana all'olio salvia Tocchetti di grana o primo sale Pomodori Pane Frutta
16-20sett.19 21-25ott.19 13-17apr.20 18-22mag.20 22-28giu.20	C12 Pasta al ragù di carne Insalata mista Pane Frutta	U2 Risotto alla parmigiana Rollata o frittata Pomodori Pane Frutta	L6 Pasta al pomodoro Polpettine di cannellini Carote julienne Pane Frutta	F10 Fagiolini in insalata Pizza margherita Mozzarella (1/2 porz.) Pane Frutta	C15 ④ Pasta all'olio e grana Arrosto di lonza Insalata mista Pane Frutta
23-27sett.19 ② 28ott-01nov.19 20-24apr.20 ④ 25-29mag.19	U6 Gnocchi al pomodoro e basilico Frittata Erbe Pane Frutta	P6 Farrotto estivo Involtini di pesce Zucchine julienne Pane Frutta	L4 Pasta alla contadina Piselli in umido Carote Pane Frutta	C8 Riso alla parmigiana Polpettine di manzo Pomodori Pane Frutta	U6 Pasta al pesto Frittata rustica Fagiolini in insalata Pane Frutta
30sett-04ott.19 27apr-01mag.20 01-05giu.20	P9 Pasta integrale al pomodoro Pesce al forno Zucchine julienne Pane Frutta	F10 Focaccia farcita con mozzarella Insalata Pane Frutta			

MENÙ A TEMA

Proposto nella settimana evidenziata

- 1 Menù Bergamasco** (9 ottobre 2019):
Casoncelli alla bergamasca - Insalata - Pane - Frutta - Crêpes con confettura
- 2 Menù Halloween** (30 ottobre 2019):
Polenta con spezzatino (di manzo) stregato - Mummy carrots (carote gratinate) - Pane - Frutta - Dolcetto o scherzetto? (Cioccolato)
- 3 Menù di Pasqua** (8 aprile 2020):
Trofie al pesto - Morbide di tacchino dorate al forno - Insalata - Pane - Frutta - Dolce pasquale
- 4 Menù last day school** (29 maggio 2020):
Panino con hamburger di manzo e patate al forno - Insalata - Pane - Frutta - Gelato

La giornata del menù a tema può subire variazioni!

MENÙ CORSO DI NUOTO POMERIDIANO

- Pasta all'olio o al pomodoro
- Formaggio fresco o pesce al limone o petto di pollo ai ferri
- Verdura
- Pane e frutta



TUTTI IN GITA

In occasione di gite scolastiche, il pranzo può prevedere una delle seguenti opzioni:

1. 2 focaccine con mozzarella e pomodoro
2. Pizza margherita (in base all'organizzazione della gita)
3. 1 focaccina con pomodoro e mozzarella + 1 panino con tonno e pomodoro
4. 1 panino con formaggio + 1 panino con arrosto di tacchino (prep. in loco) In aggiunta una bottiglietta d'acqua, verdure crude a bastoncino e 2 frutti



DIETA IN BIANCO

(per un massimo di 2 giorni senza certificato)

È composta da:

Primi piatti: pasta, polenta o riso conditi con olio e/o pomodoro e parmigiano
Secondi piatti: Pesce o carne magra al vapore, lessati o alla piastra oppure ricotta magra di vacca.

Contorni: Verdura cruda o cotta, condita con olio extra vergine d'oliva crudo, poco sale ed eventualmente limone

Frutta: Libera, a parte nei casi in cui è consigliata la mela o la pera cotta

N.B. LE PRENOTAZIONI DEI PASTI POTRANNO ESSERE CANCELLATE FINO ALLE ORE 10.30. SUCCESSIVAMENTE I PASTI VERRANNO ADDEBITATI!