



## MENÙ INVERNALE NO CARNE SUINA SCUOLA PRIMARIA "A. MANZONI" SOLBIATE ARNO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>1° settimana</b>	Pasta al pomodoro Arrosto di tacchino Contorno Frutta fresca	Risotto con verdure Cotoletta di pollo alla milanese al forno Verdura al vapore Frutta	Lasagne Tonno Verdura fresca Frutta	Pasta al ragu' di verdure Mozzarella Verdura cotta Frutta	Minestra farro/orzo Filetto di pesce dorato al forno Verdura cotta Frutta
<b>2° settimana</b>	Pizza Mozzarella Carote Julienne Frutta	Pasta e fagioli Formaggio Verdura cotta Frutta	Ravioli in salsa rosa fesa di tacchino alla pizzaiola Verdura fresca Frutta	Pasta olio oliva e parmigiano Formaggio spalmabile Verdura cotta Frutta	Pasta al tonno Merluzzo panato Contorno Frutta
<b>3° settimana</b>	Pasta con ragù di verdure Fesa di tacchino al forno Frutta	Pasta e fagioli Formaggio spalmabile Verdura cotta Frutta	Risotto zafferano Coscia di pollo Verdura cotta Frutta	Ravioli Prosciutto di tacchino Verdura fresca	Riso all'inglese Platessa impanata forno Verdura cruda Frutta
<b>4° settimana</b>	Pasta e lenticchie Scaloppine di vitello alla pizzaiola Verdura fresca Frutta	Pasta e ceci Cotoletta di pollo al forno Contorno caldo Frutta	Gnocchi al pomodoro Mozzarella Verdura fresca Frutta fresca	Risotto con parmigiano Polpette Verdura cruda Frutta	Pasta pasticciata Fesa di tacchino Verdura cruda Frutta

**Contorni caldi** : carote al vapore, fagiolini, piselli, broccoli, cavolfiore, spinaci, erbe, coste, zucchine, patate, finocchi

**Verdura fresca** : insalata, mais, carote, finocchi, pomodori

**Frutta di stagione** : GR 80/120 : arance, mandaranci, mandarini, kiwi, banane, mele, pere

**Pane**: ogni pasto sarà comprensivo di pane bianco/integrale secondo le grammature previste.

Il pane è del tipo senza condimenti aggiunti (composto da farina di grano, acqua, lievito, sale – prodotto a ridotto contenuto di sale 1,7% di sale su 100 g di farina di grano).