



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

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° settimana	Pasta al pomodoro Formaggio spalmabile Contorno Frutta fresca	Risotto con verdure Formaggio semistagionato Verdura al vapore Frutta	Lasagne Tonno Verdura fresca Frutta	Pasta al ragu' di verdure Mozzarella Verdura cotta Frutta	Minestra farro/orzo Filetto di pesce al forno Verdura cotta Frutta
2° settimana	Pizza Mozzarella Carote Julienne Frutta	Pasta e fagioli Formaggio Verdura cotta Frutta	Ravioli in salsa rosa Frittata al forno Verdura fresca Frutta	Pasta olio oliva e parmigiano Formaggio spalmabile Verdura cotta Frutta	Pasta al tonno Merluzzo panato Contorno Frutta
3° settimana	Pasta con ragù di verdure Formaggio semistagionato Frutta	Pasta e fagioli Formaggio spalmabile Verdura cotta Frutta	Risotto zafferano Frittata al forno Verdura cotta Frutta	Ravioli Tonno Verdura fresca	Riso all'inglese Platessa impanata al forno Verdura cruda Frutta
4° settimana	Pasta e lenticchie Frittata al forno Verdura fresca Frutta	Pasta e ceci Hamburger di verdure Contorno caldo Frutta	Gnocchi al pomodoro Mozzarella Verdura fresca Frutta fresca	Risotto con parmigiano Polpette di verdure Verdura cruda Frutta	Pasta pasticciata formaggio spalmabile 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).