



# MENU ESTIVO SCUOLA SAN LORENZO

in vigore dal 05/09/19



Scuola dell'Infanzia S. Lorenzo

Ristorazione  
Oggi

A.S. 2019/2020

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>1° SETTIMANA</b>	PENNE AL RAGU' <b>G</b> MOZZARELLA <b>L</b> PATATE AL FORNO FRUTTA DI STAGIONE PANE <b>G</b>	PASTA ALLO SPECK <b>G</b> ARISTA AL FORNO SPINACI FRUTTA DI STAGIONE PANE <b>G</b>	RISOTTO ALLA PARMIGIANA <b>L</b> PEPITE DI POLLO GRATINATE <b>G</b> POMODORI BUDINO <b>L</b> PANE <b>G</b>	RAVIOLI DI MAGRO <b>GL</b> TORTA RUSTICA AL PROSCIUTTO <b>GU</b> PISELLI FRUTTA DI STAGIONE PANE <b>G</b>	FUSILLI AL TONNO <b>GP</b> FRITTATINA AL FORMAGGIO <b>LU</b> INSALATA FRUTTA DI STAGIONE PANE <b>G</b>
<b>CONSIGLI</b>	<b>CENA:</b> Minestra di verdure, fettina di vitello e erbe	<b>CENA:</b> Ravioli in brodo, frittata alle verdure	<b>CENA:</b> Pasta alla crema di carote, bresaola e insalata	<b>CENA:</b> Crema di ceci e formaggio spalmabile con crostini, patate lesse/al forno	<b>CENA:</b> Risotto giallo, petto di pollo ai ferri, fagiolini
<b>2° SETTIMANA</b>	FARFALLE AGLI AROMI <b>G</b> PROSCIUTTO COTTO CAROTE LESSE FRUTTA DI STAGIONE PANE <b>G</b>	FUSILLI POMODORO E PESTO <b>GLF</b> SCALOPPINE AL LIMONE <b>G</b> CAVOLFIORI GRATINATI <b>G</b> FRUTTA DI STAGIONE PANE <b>G</b>	PIADINA PROSC. COTTO E FORMAGGIO <b>GL</b> INSALATA GELATO PANE <b>G</b>	RISOTTO AL POMODORO PRIMO SALE <b>L</b> FAGIOLINI FRUTTA DI STAGIONE PANE <b>G</b>	CONCHIGLIE ALLE ZUCCHINE <b>G</b> BASTONCINI DI PESCE <b>GP</b> CAROTE JULIENNE FRUTTA DI STAGIONE PANE <b>G</b>
<b>CONSIGLI</b>	<b>CENA:</b> Risotto alla parmigiana, frittata con verdure	<b>CENA:</b> Crema di verdure, formaggio, pomodori in insalata	<b>CENA:</b> Pasta al pesto, pesce ai ferri, carote lesse	<b>CENA:</b> Minestra di legumi, fettina di vitello, erbe	<b>CENA:</b> Pasta al pomodoro, Pollo al forno con finocchi lessati
<b>3° SETTIMANA</b>	MACCHERONI ALLO ZAFFERANO <b>G</b> CARPACCIO DI TACCHINO PATATE YOGURT <b>L</b> PANE <b>G</b>	PASTA AL PESTO <b>GLF</b> FRITTATINA CON PATATE <b>U</b> INSALATA MISTA FRUTTA DI STAGIONE PANE <b>G</b>	PIZZA <b>GL</b> PROSCIUTTO COTTO 1/2 PORZ. POMODORI BUDINO <b>L</b> PANE <b>G</b>	PASTA AL POMODORO <b>G</b> POLPETTINE DI POLLO E SPECK PISELLI FRUTTA DI STAGIONE PANE <b>G</b>	CREMA DI PATATE BOCCONCINI DI MERLUZZO PASTELLATI <b>PGU</b> CAROTE JULIENNE FRUTTA DI STAGIONE PANE <b>G</b>
<b>CONSIGLI</b>	<b>CENA:</b> Minestra di piselli con crostini, Hamburger ai ferri, carote julienne	<b>CENA:</b> Crema di carote, arrosto di tacchino, zucchine trifolate	<b>CENA:</b> Pasta al ragù, formaggio e erbe	<b>CENA:</b> Risotto con zucchine e prezzemolo, filetto di pesce, insalata verde	<b>CENA:</b> Pasta al pomodoro, mozzarella, insalata di finocchio
<b>4° SETTIMANA</b>	RISOTTO ALLO ZAFFERANO <b>L</b> CRESCENZA <b>L</b> PATATE A FIAMMIFERO FRUTTA DI STAGIONE PANE <b>G</b>	MINESTRA ALLA LIGURE <b>S</b> COTOLETTA ALLA MILANESE <b>GU</b> FAGIOLINI FRUTTA DI STAGIONE PANE <b>G</b>	MEZZE PENNE POMODORO E RICOTTA <b>GL</b> SALSICCETTE DI POLLO CAROTE GELATO <b>L</b> PANE <b>G</b>	LASAGNE AL RAGU' <b>GU L</b> INSALATA MISTA FRUTTA DI STAGIONE PANE <b>G</b>	PASTA AGLI AROMI <b>G</b> PLATESSA ALLA MILANESE <b>PGU</b> POMODORI FRUTTA DI STAGIONE PANE <b>G</b>
<b>CONSIGLI</b>	<b>CENA:</b> Crema di zucca, Arrosto di lonza, insalata verde	<b>CENA:</b> Pasta al pomodoro, merluzzo al forno, erbe	<b>CENA:</b> Pasta al pomodoro, frittata agli aromi e finocchi da sgranocchiare	<b>CENA:</b> Ravioli in brodo, coscette di pollo al forno, zucchine saltate	<b>CENA:</b> Crema di legumi con crostini, Hamburger ai ferri, insalata verde

G glutine L latte U uova P pesce F frutta secca S sedano