



# MENU INVERNALE SCUOLA SAN LORENZO

in vigore dal 19 Ottobre 2020

Scuola dell'Infanzia S. Lorenzo

Ristorazione  
Oggi

A.s. 2020/2021

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>1° SETTIMANA</b>	CONCHIGLIETTE AL RAGU' <b>G</b> SPALMABILE <b>L</b> SPINACI FRUTTA FRESCA PANE <b>G</b>	PASTA AL POMODORO <b>G</b> ARROSTO AGLI AROMI PURE DI PATATE <b>L</b> FRUTTA FRESCA PANE <b>G</b>	PASSATO DI VERDURA CON PASTINA <b>G Se</b> SCALOPPINA DI POLLO <b>G</b> CAROTE PANE E MARMELLATA <b>G</b> PANE <b>G</b>	RAVIOLI DI MAGRO <b>G U L</b> FRITTATA <b>U L</b> PISELLI FRUTTA FRESCA PANE <b>G</b>	PASTA AL TONNO <b>G P</b> POLPETTINE DI MERLUZZO <b>P G U</b> INSALATA MISTA FRUTTA FRESCA PANE <b>G</b>
<b>CONSIGLI</b>	<b>CENA:</b> Pasta al pomodoro, bresaola e erbe	<b>CENA:</b> Minestra di verdure, frittata alle verdure	<b>CENA:</b> Pasta olio e parmigiano, fettine di vitello e carote all'olio	<b>CENA:</b> Crema di ceci e formaggio spalmabile con crostini, patate lesse/al forno	<b>CENA:</b> Raviolini in brodo, petto di pollo ai ferri, fagiolini
<b>2° SETTIMANA</b>	FARFALLE AGLI AROMI <b>G</b> TORTA SALATA AL PROSCIUTTO <b>G U L</b> CAROTE LESSE FRUTTA FRESCA PANE <b>G</b>	RISOTTO AL POMODORO PEPITE DI POLLO <b>G L U</b> FINOCCHI AL VAPORE FRUTTA FRESCA PANE <b>G</b>	PASTA E LENTICCHIE <b>G</b> MOZZARELLA <b>L</b> INSALATA VERDE TORTA <b>G L U</b> PANE <b>G</b>	RISOTTO ALLA PARMIGIANA <b>L</b> HAMBURGER DI CECI <b>U L</b> FAGIOLINI FRUTTA FRESCA PANE <b>G</b>	GNOCCHETTI SARDI POMODORO E RICOTTA <b>G L</b> FILETTO DI TILAPIA OLIO E LIMONE <b>P</b> POMODORI IN INSALATA FRUTTA FRESCA PANE <b>G</b>
<b>CONSIGLI</b>	<b>CENA:</b> Risotto zafferano, hamburger, broccoli	<b>CENA:</b> Zuppa di lenticchie, formaggio, zucchine al basilico	<b>CENA:</b> pasta al pomodoro, pesce ai ferri, carote lesse	<b>CENA:</b> Minestra di verdure, fettina di vitello, insalata mista	<b>CENA:</b> Pasta piselli e prosciutto, Pollo ai forno con erbe
<b>3° SETTIMANA</b>	PENNETTE AL RAGU' VEGETALE <b>G L</b> CARPACCIO DI TACCHINO CAVOLFIORI GRATINATI <b>G L</b> FRUTTA FRESCA PANE <b>G</b>	BRUSCITT CON POLENTA <b>Se</b> (piatto unico) CAROTE PREZZEMOLATE YOGURT <b>L</b> PANE <b>G</b>	PIZZA MARGHERITA <b>G L</b> PROSCIUTTO COTTO INSALATA MISTA FRUTTA FRESCA PANE <b>G</b>	RISOTTO ALLO ZAFFERANO <b>L</b> FORMAGGIO GRANA <b>L U</b> POMODORI FRUTTA FRESCA PANE <b>G</b>	PASTA IN SALSA AURORA <b>G L</b> MERLUZZO DORATO <b>P G U</b> PISELLI SALTATI FRUTTA FRESCA PANE <b>G</b>
<b>CONSIGLI</b>	<b>CENA:</b> Minestra di piselli con crostini, formaggio, carote julienne	<b>CENA:</b> Pasta al pomodoro, pesce al vapore, zucchine trifolate	<b>CENA:</b> Pasta al ragù e erbe	<b>CENA:</b> Pasta allo speck e zucchine, arrosto di tacchino, insalata di finocchio	<b>CENA:</b> Crema di legumi con crostini, mozzarella, insalata verde
<b>4° SETTIMANA</b>	PENNETTE AL SUGO DI ZUCCHINE <b>G</b> BRESAOLA BROCCOLETTI FRUTTA FRESCA PANE <b>G</b>	CREMA DI PATATE CON PASTINA <b>G</b> COTOLETTA ALLA MILANESE <b>G U</b> FAGIOLINI FRUTTA FRESCA PANE <b>G</b>	PASTA AL PESTO <b>G L F</b> POLPETTONE DI TACCHINO <b>G L U</b> PURE' DI PATATE <b>L</b> FRUTTA FRESCA PANE <b>G</b>	LASAGNA AL FORNO <b>G L U Se</b> INSALATA DI FINOCCHI GELATO <b>L</b> PANE <b>G</b>	PASTA AL POMODORO <b>G</b> TONNO <b>P</b> CAROTE FRUTTA FRESCA PANE <b>G</b>
<b>CONSIGLI</b>	<b>CENA:</b> Ravioli di magro in brodo, Arrosto di lonza, insalata verde	<b>CENA:</b> Pasta al pesto, merluzzo al forno, erbe	<b>CENA:</b> Pasta agli aromi, uovo in padella e carote saltate	<b>CENA:</b> Crema di zucca, coscette di pollo al forno, zucchine saltate	<b>CENA:</b> Risotto con piselli, Hamburger ai ferri, insalata verde

L'ULTIMO VENERDI' DEL MESE VERRA' SERVITA LA TORTA AL POSTO DELLA FRUTTA PER FESTEggiARE I COMPLEANNI DEI BIMBI

**G** glutine **L** latte **U** uova **P** pesce **F** frutta secca **So** soia **Se** sedano

IN RIFERIMENTO ALLA NORMATIVA "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011)