

28 APR. 2015



markas:food:menu



INVERNALE

DA NOVEMBRE A MARZO

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

1^a
Vellutata di zucca con riso
Polpette di vitellone
Purea di patate
Frutta fresca di stagione

Pasta alle verdure
Mozzarella
Finocchi gratinati
Frutta fresca di stagione

Pasta porri e besciamella
Rotolo di fritata
Insalata mista cruda
Yogurt alla frutta BIO

Pasta all'olio extravergine
Arrostito di tacchino alla pizzaiola
Spinaci* BIO all'olio extravergine
Polpa di frutta BIO

Pasta al pomodoro
Platessa* dorata al forno
Carote stufate
Frutta fresca di stagione

2^a
Pizza Margherita
1/2 porzione Prosciutto cotto
Insalata mista cruda
Frutta fresca di stagione

Pasta all'olio extravergine
Bollito con salsa verde
Fagiolini* BIO al pomodoro
Budino

Minestra di orzo e legumi
Sformato di verdura
Patate al forno
Frutta fresca di stagione BIO

Pasta al pesto
Pollo al forno
Carote Julienne
Frutta fresca di stagione

Pasta pasticcciata
Polpette di platessa*
Crauti
Frutta fresca di stagione

3^a
Pasta burro e salvia
Frittata di verdura
Insalata verde
Frutta fresca di stagione

Riso alla zucca
Fuselli di pollo al forno
Carote julienne
Yogurt alla frutta BIO

Pasta porri e patate
Ricotta
Spinaci* BIO all'olio extravergine
Frutta fresca di stagione

Pasta al pomodoro
Arrostito di maiale
Cavolfiore gratinato
Frutta fresca di stagione

Passato di verdura con farro
Insalata di tonno e piselli*
Polpa di frutta BIO

4^a
Pasta al pomodoro
Polpette di platessa*
Broccoli in umido
Frutta fresca di stagione BIO

Pizza Margherita
1/2 porzione di Prosciutto cotto
Insalata mista cruda
Frutta fresca di stagione

Polenta con spezzatino di vitello
Carote stufate
Frutta fresca di stagione

Risotto al grana
Milanese di pollo
Insalata verde
Budino

Pasta al ragu
Tomino fresco BIO
Fagiolini* BIO all'olio extravergine
Budino

SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA

COMUNE DI PEVERAGNO

Prodotti sempre BIOLOGICI: fagiolini*, spinaci*, polpa di frutta, yogurt, tomino. Le verdure potranno subire variazioni a seconda della disponibilità di mercato.

Tutti i pasti vengono completati con pane.

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape e solfiti, Anidride solforosa, Lupini, Molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete).

* Materia prima di base congelata e/o surgelata.

Aggiornato in data 20/04/2015 - Validato da: Dott.ssa Costamagna Fabrizia