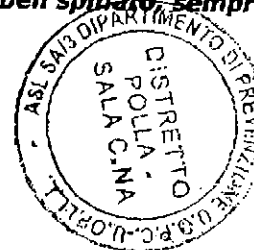


## AVVERTENZE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA



- ACQUA DA BERE** può essere fornita tanto la comune acqua potabile degli erogatori pubblici che quella oligominerale, non effervescente
- POSOLOGIA** la quantità dei singoli alimenti è riportata in peso netto, quindi al netto degli scarti  
La grammatura è naturalmente di riferimento (consigliata), ma tenuto conto che la stessa è calcolata, tra le altre, su medie energetiche è da considerare indicativa, quale punto di partenza, sebbene è consigliabile non discostarsi di molto da quelle indicate. Il calcolo è stato elaborato sul 35% del contenuto energetico per il pranzo secondo le linee guida nazionali mentre quelli regionali facevano riferimento al 40%
- OLIO** utilizzare solo olio extravergine di oliva
- PRIMI PIATTI** Quando il menù individua le varie tipologie di pasta di semola è evidente che si intende riferirsi alla pasta di semola di grano duro. Qualora alcune portate non risultino gradite si può sostituire il piatto con pasta, pomodoro e parmigiano, nelle quantità previste in altri giorni. E' inutile sottolineare di evitare gli abusi
- PROSCIUTTO** utilizzare quello cotto magro del tipo privo di polifosfati. Per i bambini più piccoli (materne e prime classi delle elementari) il prosciutto cotto deve essere tagliato in piccoli pezzi oppure frullati, sminuzzati
- PANE** utilizzare le comuni "rosette"; il tipo più piccolo per le elementari. Le pezzature piccole sono in genere di 60 grammi.
- FRUTTA** A chiarimento del termine "frutta di stagione" è evidente la necessità di variare fra le diverse tipologie di "frutta" presenti nelle varie stagioni al fine di evitare "monotone" assegnazioni.
- SALE** si consiglia di salare con parsimonia, utilizzando preferibilmente il sale iodato.
- N.B.** E' possibile interscambiare i giorni, per eventuali esigenze dovute agli appalti per l'approvvigionamento. Nel caso che qualche pietanza risulti non gradita si può sostituire con altra, con caratteristiche e grammatura simili. Ad ogni buon conto si dovrà cercare di limitare le sostituzioni per favorire la rotazione degli alimenti ed evitare pertanto il consumo sempre degli stessi alimenti soltanto perchè graditi.
- N.B.** *Per i bambini più piccoli (materne e prime classi delle elementari) è preferibile che alcuni alimenti vadano tagliati (sminuzzati) prima di essere serviti (mozzarella, fior di latte, carne, prosciutto crudo e cotto, etc.). La carne deve essere disossata bene (qualora il tipo lo preveda) così come il pesce deve essere ben spinato, sempre tenuto conto del tipo utilizzato.*



# SCUOLA ELEMENTARE - PRIMA SETTIMANA

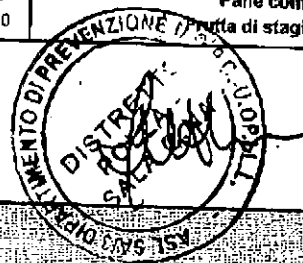
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b><u>Riso alla parmigiana</u></b> riso 60 parmigiano grattugiato 5 olio extravergine di oliva 6  <b><u>Petto di tacchino in padella</u></b> petto di tacchino 60 olio extravergine di oliva 6  <b><u>Patate al forno</u></b> patate 80 olio extravergine di oliva 7  Pane comune 60 Frutta di stagione 150	<b><u>Pasta e fagioli</u></b> pasta di semola (corta) 50 fagioli secchi 35 olio extravergine di oliva 10 passata di pomodoro 40  <b><u>Ricotta di mucca</u></b> ricotta di mucca 70  <b><u>Fagiolini lessati</u></b> fagiolini lessati 120 olio extravergine di oliva 7  Pane comune 60 Frutta di stagione 150	<b><u>Pasta pomodoro e basilico</u></b> pasta di semola (penne) 60 passata di pomodoro 50 parmigiano grattugiato 6 olio extravergine di oliva 7  <b><u>Scaloppine al pomodoro</u></b> vitellone, carne magra 60 passata di pomodoro 50 olio extravergine di oliva 7  <b><u>Spinaci lessati</u></b> spinaci lessati 130 olio extravergine di oliva 8  Pane comune 60 Frutta di stagione 150	<b><u>Pasta e patate</u></b> pasta di semola, tipo corta 60 patate 50 olio extravergine di oliva 7  <b><u>Sogliola con pomodoro</u></b> filetti di sogliola 80 olio extravergine di oliva 8 passata di pomodoro q.b.  <b><u>Carote lessate</u></b> carote lessate 120 olio extravergine di oliva 7  Pane comune 60 Frutta di stagione 150	<b><u>Passato di Verdure con pasta</u></b> pasta corta 60 fagiolini, zuccine (cadauno) 50 carote, pomodoro (cadauno) 50 olio extravergine di oliva 6  <b><u>Prosciutto cotto</u></b> prosciutto cotto magro s.p.f. 70  <b><u>Insalata di verdure miste</u></b> lattuga 50 pomodori 50 olio extravergine di oliva 6  Pane comune 60 Frutta di stagione 150

MENU STANDARD

# SECONDA SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b><u>Gnocchetti al pomodoro</u></b> pasta di semola tipo gnocchetti 60 passata di pomodoro 50 parmigiano grattugiato 10 olio extravergine di oliva 5  <b><u>Stracchino</u></b> stracchino 50  <b><u>Zuccine al gratin (al forno)</u></b> zuccine 120 olio extravergine di oliva 5 pane grattugiato 15  Pane comune 60 Frutta di stagione 150	<b><u>Riso con piselli</u></b> riso 70 piselli freschi o surgelati 45 olio extravergine di oliva 6  <b><u>Coscette di pollo in padella</u></b> coscette di pollo disossate 70 passata di pomodoro 40 olio extravergine di oliva 6  <b><u>Cuori di Carciofo Lessati</u></b> Cuori di Carciofo 120 olio extravergine di oliva 7  Pane comune 60 Frutta di stagione 150	<b><u>Farfalle pomodoro e parmigiano</u></b> pasta di semola tipo farfalle 60 passata di pomodoro 50 parmigiano grattugiato 5 olio extravergine di oliva 6  <b><u>Scaloppine di vitello</u></b> vitellone in fettine magro 60 farina q.b. olio extravergine di oliva 5  <b><u>Insalata mista</u></b> carote 80 lattuga 60 olio extravergine di oliva 7  Pane comune 60 Frutta di stagione 150	<b><u>Pasta e ceci</u></b> pasta di semola, tipo corta 50 ceci secchi 30 olio extravergine di oliva 9  <b><u>Bastoncini di pesce</u></b> bastoncini di merluzzo (2,5) 62,5 olio extravergine di oliva 3  <b><u>Bieta lessa</u></b> Bieta lessa 120 olio extravergine di oliva 9  Pane comune 60 Frutta di stagione 150	<b><u>Passato di verdure con riso</u></b> riso 60 fagiolini, zuccine (cadauno) 50 carote, pomodoro (cadauno) 50 olio extravergine di oliva 7  <b><u>Frittata di zuccine al forno</u></b> Uova 40 zuccine 80 parmigiano grattugiato 5 olio extravergine di oliva 3  <b><u>Patate al forno</u></b> patate 130 olio extravergine di oliva 7  Pane comune 60 Frutta di stagione 150

AUTUNNO / INVERNO



# SCUOLA ELEMENTARE - TERZA SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b><u>Riso pomodoro e parmigiano</u></b> riso 60 passata di pomodoro 50 parmigiano grattugiato 5 olio extravergine di oliva 8  <b><u>Prosciutto cotto</u></b> prosciutto cotto magro s.p.f. 55  <b><u>Finocchi gratinati</u></b> finocchi 100 pane grattugiato q.b. olio extravergine di oliva 8  <b>Pane comune</b> 60 <b>Frutta di stagione</b> 150	<b><u>Risotto dorato</u></b> riso 50 passata di zucca gialla 50 parmigiano grattugiato 5 olio extravergine di oliva 8  <b><u>Spezzatino di tacchino con patate</u></b> tacchino 70 patate 80 olio extravergine di oliva 8  <b>Pane comune</b> 60 <b>Frutta di stagione</b> 150	<b><u>Pasta con le patate</u></b> pasta di semola tipo corta 60 patate 50 passata di pomodoro q.b. olio extravergine di oliva 7  <b><u>Filetto di platessa in umido</u></b> filetto di platessa 70 passata di pomodoro 50 olio extravergine di oliva 7  <b><u>Insalata mista</u></b> pomodori 60 lattuga 50 olio extravergine di oliva 7  <b>Pane comune</b> 60 <b>Frutta di stagione</b> 150	<b><u>Pasta e lenticchie</u></b> pasta di semola, tipo corta 50 lenticchie 30 olio extravergine di oliva 7  <b><u>Robiola</u></b> ricotta di mucca 70  <b><u>Spinaci salati con parmigiano</u></b> Spinaci lessati 120 parmigiano grattugiato 10 olio extravergine di oliva 8  <b>Pane comune</b> 60 <b>Frutta di stagione</b> 160	<b><u>Passato di verdure con pasta</u></b> pastina di semola 60 fagiolini, zucchine (cadauno) 50 carote, pomodoro (cadauno) 50 olio extravergine di oliva 8  <b><u>Frittata di spinaci al forno</u></b> Uova 40 spinaci 80 parmigiano grattugiato 5 olio extravergine di oliva 3  <b><u>Fagiolini lessati</u></b> fagiolini 120 olio extravergine di oliva 8  <b>Pane comune</b> 60 <b>Frutta di stagione</b> 150

MENU STANDARD

# QUARTA SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b><u>Pasta con la zucca</u></b> pasta di semola tipo corta 60 zucca gialla (passata) 50 olio extravergine di oliva 8  <b><u>Platessa impanata al forno</u></b> filetto di platessa 60 uova q.b. pane grattugiato q.b. olio extravergine di oliva 3  <b><u>Fagiolini al pomodoro</u></b> Fagiolini 120 passata di pomodoro 50 olio extravergine di oliva 9  <b>Pane comune</b> 60 <b>Frutta di stagione</b> 150	<b><u>Risotto con cuori di carciofo</u></b> riso 60 cuori di carciofi 50 olio extravergine di oliva 7  <b><u>Ricotta o mozzarella di mucca</u></b> ricotta di mucca 100 <b><u>NEI BAMBINI PIU' GRANDI</u></b> mozzarella di mucca 80 tagliata a piccoli pezzi  <b><u>Insalata mista</u></b> lattuga 50 pomodori 25 carote 25 olio extravergine di oliva 6  <b>Pane comune</b> 60 <b>Frutta di stagione</b> 150	<b><u>Passato di verdure con pasta</u></b> pastina di semola 60 fagiolini, zucchine (cadauno) 50 carote, pomodoro (cadauno) 50 olio extravergine di oliva 7  <b><u>Azista di maiale al forno</u></b> azista di maiale disossato 60 carote 30 olio extravergine di oliva 8 patate 80  <b>Pane comune</b> 60 <b>Frutta di stagione</b> 150	<b><u>Pasta, pomodoro e basilico</u></b> pasta di semola 60 passata di pomodori 50 olio extravergine di oliva 7 parmigiano grattugiato 5  <b><u>Petto di pollo in padella</u></b> Petto di pollo 60 olio extra vergine di oliva 8  <b><u>Carote al lessate</u></b> carote lessate 120 olio extravergine di oliva 7  <b>Pane comune</b> 60 <b>Frutta di stagione</b> 150	<b><u>Pasta con i piselli</u></b> pastina di semola tipo mezze penne 60 piselli freschi o surgelati 50 olio extravergine di oliva 9  <b><u>Prosciutto cotto</u></b> prosciutto cotto magro s.p.f. 50  <b><u>Finocchi gratinati</u></b> finocchi 120 pane grattugiato q.b. olio extravergine di oliva 8  <b>Pane comune</b> 60 <b>Frutta di stagione</b> 150

PRIMAVERA / ESTATE



# SCUOLA MATERNA PRIMA SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>Riso alla parmigiana</b> riso 60 parmigiano grattugiato 5 olio extravergine di oliva 5  <b>Petto di tacchino in padella</b> petto di tacchino 50 olio extravergine di oliva 5  <b>Patate al forno</b> patate 70 olio extravergine di oliva 5  <b>Pane comune</b> 50 <b>Frutta di stagione</b> 100	<b>Pasta e fagioli</b> pasta di semola (corta) 40 fagioli secchi 25 olio extravergine di oliva 7 passata di pomodoro 30  <b>Ricotta di mucca</b> ricotta di mucca 60  <b>Fagiolini lessati</b> fagiolini (lessati) 100 olio extravergine di oliva 7  <b>Pane comune</b> 50 <b>Frutta di stagione</b> 100	<b>Pasta pomodoro e basilico</b> pasta di semola (mezze penne) 50 passata di pomodoro 50 parmigiano grattugiato 5 olio extravergine di oliva 6  <b>Scaloppine al pomodoro</b> vitellone, carne magra 50 passata di pomodoro 40 olio extravergine di oliva 6  <b>Spinaci lessati</b> spinaci lessati 100 olio extravergine di oliva 6  <b>Pane comune</b> 50 <b>Frutta di stagione</b> 100	<b>Pasta e patate</b> pasta di semola, tipo corta 50 patate 40 olio extravergine di oliva 6  <b>Sogliola con pomodoro</b> filetti di sogliola 60 olio extravergine di oliva 6 passata di pomodoro q.b.  <b>Carote lessate</b> carote lessate 100 olio extravergine di oliva 6  <b>Pane comune</b> 50 <b>Frutta di stagione</b> 100	<b>Passato di Verdure con pasta</b> pasta corta 60 fagiolini, zucchine (cadauno) 45 carote, pomodoro (cadauno) 45 olio extravergine di oliva 5  <b>Prosciutto cotto</b> prosciutto cotto magro s.p.f. 50 sminuzzato o tritato  <b>Insalata di verdure miste</b> lattuga 50 pomodori 50 olio extravergine di oliva 6  <b>Pane comune</b> 50 <b>Frutta di stagione</b> 100

MENU STANDARD

# SECONDA SETTIMANA

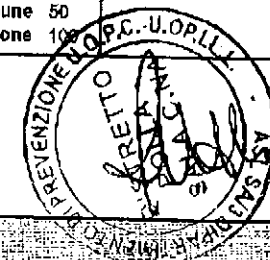
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>Gnocchetti al pomodoro</b> pasta di semola tipo gnocchetti 50 passata di pomodoro 50 parmigiano grattugiato 5 olio extravergine di oliva 4  <b>Stracchino</b> stracchino 50  <b>Zucchine al gratin (al forno)</b> zucchine 100 olio extravergine di oliva 3 pane grattugiato q.b.  <b>Pane comune</b> 50 <b>Frutta di stagione</b> 100	<b>Riso con piselli</b> riso 50 piselli freschi o surgelati 30 olio extravergine di oliva 5  <b>Coscette di pollo in padella</b> coscette di pollo disossate 60 passata di pomodoro 40 olio extravergine di oliva 5  <b>Cuori di Cardofo Lessati</b> Cuori di Cardofo 100 olio extravergine di oliva 5  <b>Pane comune</b> 50 <b>Frutta di stagione</b> 100	<b>Farfalle pomodoro e parmigiano</b> pasta di semola tipo farfalle 50 passata di pomodoro 50 parmigiano grattugiato 5 olio extravergine di oliva 6  <b>Scaloppine di vitello</b> vitellone in fettine magro 50 farina q.b. olio extravergine di oliva 6  <b>Insalata mista</b> carote 50 lattuga 50 olio extravergine di oliva 6  <b>Pane comune</b> 50 <b>Frutta di stagione</b> 100	<b>Pasta e ceci</b> pasta di semola, tipo corta 40 ceci secchi 25 olio extravergine di oliva 7  <b>bastoncini di pesce</b> bastoncini di merluzzo (due) 50 olio extravergine di oliva 3  <b>Bietta lessa</b> bietta lessa 100 olio extravergine di oliva 7  <b>Pane comune</b> 50 <b>Frutta di stagione</b> 100	<b>Passato di verdure con riso</b> riso 50 fagiolini, zucchine (cadauno) 45 carote, pomodoro (cadauno) 45 olio extravergine di oliva 6  <b>Frittata di zucchine al forno</b> uova 30 zucchine 50 parmigiano grattugiato 5 olio extravergine di oliva 3  <b>Patate al forno</b> patate 80 olio extravergine di oliva 6  <b>Pane comune</b> 50 <b>Frutta di stagione</b> 100

AUTUNNO / INVERNO

# SCUOLA MATERNA - PRIMA SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'
<b><u>Riso alla parmigiana</u></b> riso 50 parmigiano grattugiato 5 olio extravergine di oliva 5  <b><u>Petto di tacchino con carote</u></b> petto di tacchino 50 olio extravergine di oliva 5 carote 30  <b><u>Patate al forno</u></b> patate 70 olio extravergine di oliva 5  <b>Pane comune</b> 50 <b>Frutta di stagione</b> 100	<b><u>Pasta e fagioli</u></b> pasta di semola (corta) 40 fagioli secchi 25 olio extravergine di oliva 7 passata di pomodoro 30  <b><u>Ricotta di mucca</u></b> ricotta di mucca 60  <b><u>Fagiolini lessati</u></b> fagiolini lessati 100 olio extravergine di oliva 7  <b>Pane comune</b> 50 <b>Frutta di stagione</b> 100	<b><u>Pasta pomodoro e basilico</u></b> pasta di semola (mezze penne) 50 passata di pomodoro 50 parmigiano grattugiato 5 olio extravergine di oliva 6  <b><u>Scaloppine al pomodoro</u></b> vitellone, carne magra 50 passata di pomodoro 40 olio extravergine di oliva 6  <b><u>Spinaci lessati</u></b> spinaci lessati 100 olio extravergine di oliva 6  <b>Pane comune</b> 50 <b>Frutta di stagione</b> 100	<b><u>Riso all'ortolana</u></b> riso 50 passato di spinaci 40 olio extravergine di oliva 6 brodo vegetale q.b.  <b><u>Sogliola al pomodoro</u></b> filetti di sogliola 60 olio extravergine di oliva 6 passata di pomodoro q.b.  <b><u>Carote gratinate al forno</u></b> carote gratinate tipo Julienne 100 olio extravergine di oliva 6 pane grattugiato q.b.  <b>Pane comune</b> 50 <b>Frutta di stagione</b> 100	<b><u>Passato di Verdure con pasta</u></b> pasta corta 50 fagiolini, zucchine (cadauno) 45 carote, pomodoro (cadauno) 45 olio extravergine di oliva 5  <b><u>Prosciutto cotto</u></b> prosciutto cotto magro s.p.f. 50 sminuzzato o frullato  <b><u>Insalata di verdure miste</u></b> lattuga 50 pomodori 50 olio extravergine di oliva 6  <b>Pane comune</b> 50 <b>Frutta di stagione</b> 100

MENU STANDARD



# SECONDA SETTIMANA

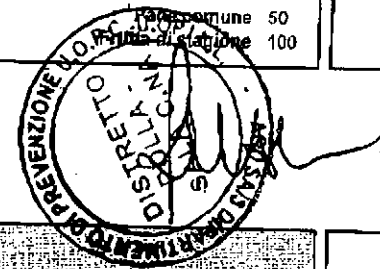
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'
<b><u>Pasta con le zucchine</u></b> pasta di semola mezze penne 50 zucchine 50 parmigiano grattugiato 5 olio extravergine di oliva 4  <b><u>Stracchino</u></b> stracchino 50  <b><u>Zucchine al gratin (al forno)</u></b> Zucchine 100 olio extravergine di oliva 3 pane grattugiato q.b.  <b>Pane comune</b> 50 <b>Frutta di stagione</b> 100	<b><u>Riso con piselli</u></b> riso 50 piselli freschi o surgelati 30 olio extravergine di oliva 5  <b><u>Coscette di pollo</u></b> coscette di pollo disossate 60 passata di pomodoro 40 olio extravergine di oliva 5  <b><u>Cuori di Carciofo Lessati</u></b> Cuori di Carciofo 100 olio extravergine di oliva 5  <b>Pane comune</b> 50 <b>Frutta di stagione</b> 100	<b><u>Farfalle pomodoro e parmigiano</u></b> pasta di semola tipo farfalle 50 passata di pomodoro 50 parmigiano grattugiato 5 olio extravergine di oliva 6  <b><u>Scaloppine di vitello</u></b> vitellone in fettine magro 50 farina q.b. olio extravergine di oliva 6  <b><u>Piselli in tegame</u></b> piselli 50 olio extravergine di oliva 6  <b>Pane comune</b> 50 <b>Frutta di stagione</b> 100	<b><u>Pasta e ceci</u></b> pasta di semola, tipo corta 40 ceci secchi 25 olio extravergine di oliva 7  <b><u>bastoncini di pesce</u></b> bastoncini di merluzzo (due) 50 olio extravergine di oliva 3  <b><u>Zucchine lessate</u></b> Zucchine lessate 100 olio extravergine di oliva 7  <b>Pane comune</b> 50 <b>Frutta di stagione</b> 100	<b><u>Passato di verdure con riso</u></b> riso 50 fagiolini, zucchine (cadauno) 40 carote, pomodoro (cadauno) 40 olio extravergine di oliva 6  <b><u>Frittata di zucchine al forno</u></b> Uova 30 zucchine 50 parmigiano grattugiato 5 olio extravergine di oliva 3  <b><u>Patate al forno</u></b> patate 90 olio extravergine di oliva 6  <b>Pane comune</b> 50 <b>Frutta di stagione</b> 100

PRIMAVERA / ESTATE

# SCUOLA MATERNA - TERZA SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	ENERGI'
<b>Riso pomodoro e parmigiano</b> riso 50 passata di pomodoro 50 parmigiano grattugiato 5 olio extravergine di oliva 8  <b>Prosciutto cotto</b> prosciutto cotto magro 50 sminuzzato o tritato  <b>Finocchi gratinati</b> finocchi 100 pane grattugiato q.b. olio extravergine di oliva 7  <b>Pane comune</b> 50 <b>Frutta di stagione</b> 100	<b>Risotto dorato</b> riso 50 passata di zucca gialla 50 parmigiano grattugiato 5 olio extravergine di oliva 7  <b>Spezzatino di tacchino con patate</b> carne di tacchino, parti magre 50 patate 50 olio extravergine di oliva 7  <b>Pane comune</b> 50 <b>Frutta di stagione</b> 100	<b>Pasta con le patate</b> pasta di semola tipo corta 50 patate 40 passata di pomodoro q.b. olio extravergine di oliva 6  <b>Filetto di platessa in umido</b> filetto di platessa 60 passata di pomodoro 40 olio extravergine di oliva 6  <b>Insalata mista</b> pomodori 50 lattuga 50 olio extravergine di oliva 6  <b>Pane comune</b> 50 <b>Frutta di stagione</b> 100	<b>Pasta e lenticchie</b> pasta di semola, tipo corta 40 lenticchie 25 olio extravergine di oliva 6  <b>Robiola</b> ricotta di mucca 60  <b>Spinaci salati con parmigiano</b> Spinaci lessati 100 parmigiano grattugiato 10 olio extravergine di oliva 7  <b>Pane comune</b> 50 <b>Frutta di stagione</b> 100	<b>Passato di verdure con pasta</b> pastina di semola 50 fagiolini, zucchine (cadauno) 40 carote, pomodoro (cadauno) 40 olio extravergine di oliva 6  <b>Frittata di spinaci al forno</b> Uova 30 spinaci 80 parmigiano grattugiato 5 olio extravergine di oliva 3  <b>Fagiolini lessati</b> fagiolini 100 olio extravergine di oliva 6  <b>Pane comune</b> 50 <b>Frutta di stagione</b> 100

MENU STANDARD



# QUARTA SETTIMANA

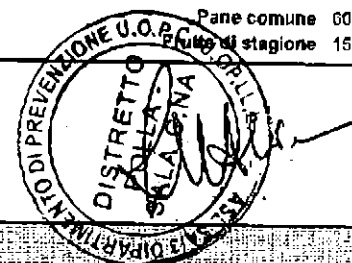
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	ENERGI'
<b>Pasta con la zucca</b> pasta di semola tipo corta 50 zucca gialla (passata) 50 olio extravergine di oliva 6  <b>Platessa impanata al forno</b> filetto di platessa 50 uova q.b. pane grattugiato q.b. olio extravergine di oliva 3  <b>Fagiolini al pomodoro</b> Fagiolini 100 passata di pomodoro 30 olio extravergine di oliva 7  <b>Pane comune</b> 50 <b>Frutta di stagione</b> 100	<b>Risotto con cuori di carciofo</b> riso 50 cuori di carciofi 50 olio extravergine di oliva 5  <b>Ricotta di mucca</b> ricotta di mucca 90  <b>Insalata mista</b> lattuga 50 pomodori 25 carote 25 olio extravergine di oliva 6  <b>Pane comune</b> 50 <b>Frutta di stagione</b> 100	<b>Passato di verdure con pasta</b> pastina di semola 50 fagiolini, zucchine (cadauno) 45 carote, pomodoro (cadauno) 45 olio extravergine di oliva 5  <b>Arista di maiale al forno</b> arista di maiale disossato 50 carote 20 olio extravergine di oliva 5 patate 50  <b>Pane comune</b> 50 <b>Frutta di stagione</b> 100	<b>Pasta, pomodoro e basilico</b> pasta di semola 50 passata di pomodori 50 olio extravergine di oliva 8 parmigiano grattugiato 5  <b>Petto di pollo in padella</b> Petto di pollo 50 olio extravergine di oliva 8  <b>Carote al lessate</b> carote lessate 100 olio extravergine di oliva 6  <b>Pane comune</b> 50 <b>Frutta di stagione</b> 100	<b>Pasta con i piselli</b> pastina di semola tipo corta 40 piselli freschi o surgelati 25 olio extravergine di oliva 8  <b>Prosciutto cotto</b> prosciutto cotto magro 50 sminuzzato o tritato  <b>Finocchi gratinati</b> finocchi 100 pane grattugiato q.b. olio extravergine di oliva 8  <b>Pane comune</b> 50 <b>Frutta di stagione</b> 100

PRIMAVERA / ESTATE

# SCUOLA MEDIA - PRIMA SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>Riso alla parmigiana</u> riso 80 parmigiano grattugiato 5 olio extravergine di oliva 6  <u>Petto di tacchino in padella</u> petto di tacchino 80 olio extravergine di oliva 7  <u>Patate al forno</u> patate 80 olio extravergine di oliva 7  Pane comune 60 Frutta di stagione 150	<u>Pasta e fagioli</u> pasta di semola (corta) 50 fagioli secchi 40 olio extravergine di oliva 10 passata di pomodoro 40  <u>Ricotta di mucca</u> ricotta di mucca 80  <u>Fagiolini lessati</u> fagiolini lessati 120 olio extravergine di oliva 8  Pane comune 60 Frutta di stagione 150	<u>Pasta pomodoro e basilico</u> pasta di semola (penne) 60 passata di pomodoro 50 parmigiano grattugiato 5 olio extravergine di oliva 7  <u>Scaloppine al pomodoro</u> vitellone, carne magra 70 passata di pomodoro 50 olio extravergine di oliva 8  <u>Spinaci lessati</u> spinaci lessati 150 olio extravergine di oliva 8  Pane comune 60 Frutta di stagione 150	<u>Pasta e patate</u> pasta di semola, tipo corta 60 patate 50 olio extravergine di oliva 7  <u>Sogliola con pomodoro</u> filetti di sogliola 100 olio extravergine di oliva 8 passata di pomodoro q.b.  <u>Carote lessate</u> carote lessate 130 olio extravergine di oliva 7  Pane comune 60 Frutta di stagione 150	<u>Passato di Verdure con pasta</u> pasta corta 60 fagiolini, zucchine (cadauno) 50 carote, pomodoro (cadauno) 50 olio extravergine di oliva 8  <u>Prosciutto cotto</u> prosciutto cotto magro s.p.f. 70  <u>Insalata di verdure miste</u> lattuga 50 pomodori 80 olio extravergine di oliva 8  Pane comune 60 Frutta di stagione 150

MENU STANDARD



# SECONDA SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>Gnocchetti al pomodoro</u> pasta di semola tipo gnocchetti 70 passata di pomodoro 50 parmigiano grattugiato 5 olio extravergine di oliva 5  <u>Stracchino</u> stracchino 80  <u>Zucchine al gratin (al forno)</u> zucchine 120 olio extravergine di oliva 5 pane grattugiato q.b.  Pane comune 60 Frutta di stagione 150	<u>Riso con piselli</u> riso 70 piselli freschi o surgelati 60 olio extravergine di oliva 7  <u>Coscette di pollo in padella</u> coscette di pollo disossate 70 passata di pomodoro 50 olio extravergine di oliva 7  <u>Cuori di Carciofo Lessati</u> Cuori di Carciofo 120 olio extravergine di oliva 7  Pane comune 60 Frutta di stagione 150	<u>Farfalle pomodoro e parmigiano</u> pasta di semola tipo farfalle 60 passata di pomodoro 50 parmigiano grattugiato 5 olio extravergine di oliva 6  <u>Scaloppine di vitello</u> vitellone in fettine magro 70 farina q.b. olio extravergine di oliva 7  <u>Insalata mista</u> carote 60 lattuga 60 olio extravergine di oliva 7  Pane comune 60 Frutta di stagione 150	<u>Pasta e ceci</u> pasta di semola, tipo corta 50 ceci secchi 30 olio extravergine di oliva 9  <u>bastoncini di pesce</u> bastoncini di merluzzo (tre) 75 olio extravergine di oliva 3  <u>Bieta lessa</u> bieta lessa 120 olio extravergine di oliva 9  Pane comune 60 Frutta di stagione 150	<u>Passato di verdure con riso</u> riso 60 fagiolini, zucchine (cadauno) 50 carote, pomodoro (cadauno) 50 olio extravergine di oliva 7  <u>Frittata di zucchine al forno</u> uova 40 zucchine 100 parmigiano grattugiato 8 olio extravergine di oliva 3  <u>Patate al forno</u> patate 140 olio extravergine di oliva 8  Pane comune 60 Frutta di stagione 150

AUTUNNO / INVERNO

## SCUOLA MEDIA - TERZA SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'
<b><u>Pasta con patate</u></b> Pasta di semola (tubetti) 60 patate 50 olio extravergine di oliva 8  <b><u>Prosciutto cotto</u></b> prosciutto cotto magro s.p. 60  <b><u>Finocchi gratinati</u></b> finocchi 120 pane grattugiato q.b. olio extravergine di oliva 8  <b>Pane comune</b> 60 <b>Frutta di stagione</b> 150	<b><u>Riso pomodoro e parmigiano</u></b> riso 60 passata di pomodoro 50 parmigiano grattugiato 5 olio extravergine di oliva 8  <b><u>Spezzatino di tacchino con patate</u></b> tacchino parti magre 80 patate 100 olio extravergine di oliva 8  <b>Pane comune</b> 60 <b>Frutta di stagione</b> 150	<b><u>Riso alla parmigiana</u></b> riso 60 parmigiano grattugiato 5 olio extravergine di oliva 8  <b><u>Filetto di platessa al pomodoro</u></b> filetto di platessa 80 passata di pomodoro 50 olio extravergine di oliva 8  <b><u>Insalata mista</u></b> carote 60 lattuga 60 olio extravergine di oliva 7  <b>Pane comune</b> 60 <b>Frutta di stagione</b> 150	<b><u>Pasta e lenticchie</u></b> pasta di semola, tipo corta 50 lenticchie 30 olio extravergine di oliva 8  <b><u>Robiola</u></b> Robiola 90  <b><u>Spinaci salati con parmigiano</u></b> Spinaci lessati 120 parmigiano grattugiato 10 olio extravergine di oliva 8 <b>Pane comune</b> 60 <b>Frutta di stagione</b> 150	<b><u>Passato di verdure con pasta</u></b> pastina di semola 70 fagiolini, zuccchine (cadauno) 50 carote, pomodoro (cadauno) 50 olio extravergine di oliva 8  <b><u>Frittata di spinaci al forno</u></b> Uova 40 spinaci 100 parmigiano grattugiato 7 olio extravergine di oliva 3  <b><u>Insalata verde</u></b> lattuga 50 olio extravergine di oliva 8  <b>Pane comune</b> 60 <b>Frutta di stagione</b> 150

MENU STANDARD



## QUARTA SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'
<b><u>Orecchiette con i broccoli</u></b> pasta di semola tipo orecchiette 70 broccoli 50 olio extravergine di oliva 8  <b><u>Platessa impanata al forno</u></b> filetto di platessa 70 uova q.b. pane grattugiato q.b. olio extravergine di oliva 3  <b><u>Fagiolini al pomodoro</u></b> Fagiolini 120 passata di pomodoro 50 olio extravergine di oliva 8  <b>Pane comune</b> 60 <b>Frutta di stagione</b> 150	<b><u>Risotto con cuori di carciofo</u></b> riso 70 cuori di carciofi 50 olio extravergine di oliva 8  <b><u>Mozzarella</u></b> mozzarella di mucca 60  <b><u>Insalata mista</u></b> lattuga 50 pomodori 50 carote 30 olio extravergine di oliva 8  <b>Pane comune</b> 60 <b>Frutta di stagione</b> 150	<b><u>Passato di verdure con pasta</u></b> pastina di semola 70 fagiolini, zuccchine (cadauno) 50 carote, pomodoro (cadauno) 50 olio extravergine di oliva 7  <b><u>Arista di maiale al forno</u></b> carne di maiale tipo magro 70 carote 40 olio extravergine di oliva 7  <b><u>Zuccchine lessate</u></b> Zuccchine lessate 120 olio extravergine di oliva 7  <b>Pane comune</b> 60 <b>Frutta di stagione</b> 150	<b><u>Pasta, pomodoro e basilico</u></b> pasta di semola 70 passata di pomodori 50 olio extravergine di oliva 7 parmigiano grattugiato 5  <b><u>Petto di pollo in padella</u></b> Petto di pollo 70 olio extra vergine di oliva 8  <b><u>Carote al lessate</u></b> carote lessate 120 olio extravergine di oliva 7  <b>Pane comune</b> 60 <b>Frutta di stagione</b> 150	<b><u>Pasta con i piselli</u></b> pastina di semola tipo fusilli 70 piselli freschi o surgelati 60 olio extravergine di oliva 10  <b><u>Prosciutto cotto</u></b> prosciutto cotto magro s.p.f. 60  <b><u>Finocchi gratinati</u></b> finocchi 120 pane grattugiato q.b. olio extravergine di oliva 8  <b>Pane comune</b> 60 <b>Frutta di stagione</b> 150

AUTUNNO / INVERNO



# SCUOLA MEDIA - PRIMA SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b><u>Riso alla parmigiana</u></b> riso 60 parmigiano grattugiato 5 olio extravergine di oliva 6  <b><u>Petto di tacchino con carote</u></b> petto di tacchino 80 olio extravergine di oliva 7 carote 50  <b><u>Patate al forno</u></b> patate 80 olio extravergine di oliva 7  Pane comune 60 Frutta di stagione 150	<b><u>Pasta e fagioli</u></b> pasta di semola (corta) 50 fagioli secchi 40 olio extravergine di oliva 10 passata di pomodoro 40  <b><u>Ricotta di mucca</u></b> ricotta di mucca 80  <b><u>Fagiolini lessati</u></b> fagiolini lessati 120 olio extravergine di oliva 8  Pane comune 60 Frutta di stagione 150	<b><u>Pasta pomodoro e basilico</u></b> pasta di semola (penne) 60 passata di pomodoro 50 parmigiano grattugiato 5 olio extravergine di oliva 7  <b><u>Scaloppine al pomodoro</u></b> vitellone, carne magra 70 passata di pomodoro 60 olio extravergine di oliva 8  <b><u>Spinaci lessati</u></b> spinaci lessati 150 olio extravergine di oliva 8  Pane comune 80 Frutta di stagione 150	<b><u>Riso all'ortolana</u></b> riso 60 passato di spinaci 50 olio extravergine di oliva 7 brodo vegetale q.b.  <b><u>Sogliola al pomodoro</u></b> filetti di sogliola 100 olio extravergine di oliva 8 passata di pomodoro q.b.  <b><u>Carote gratinate al forno</u></b> carote gratinate tipo julienne 130 olio extravergine di oliva 7 pane grattugiato q.b.  Pane comune 80 Frutta di stagione 150	<b><u>Passato di Verdure con pasta</u></b> pasta corta 60 fagiolini, zucchine (cadauno) 50 carote, pomodoro (cadauno) 50 olio extravergine di oliva 6  <b><u>Prosciutto cotto</u></b> prosciutto cotto magro s.p.f. 70  <b><u>Insalata di verdure miste</u></b> lattuga 50 pomodori 80 olio extravergine di oliva 6  Pane comune 60 Frutta di stagione 150

MENU' STANDARD

# SECONDA SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b><u>Pasta con le zucchine</u></b> pasta di semola penne 70 zucchine 80 parmigiano grattugiato 5 olio extravergine di oliva 5  <b><u>Stracchino</u></b> stracchino 60  <b><u>Zucchine al gratin (al forno)</u></b> Zucchine 120 olio extravergine di oliva 5 pane grattugiato q.b.  Pane comune 60 Frutta di stagione 150	<b><u>Riso con piselli</u></b> riso 70 piselli freschi o surgelati 80 olio extravergine di oliva 7  <b><u>Coscette di pollo</u></b> coscette di pollo disossate 70 passata di pomodoro 50 olio extravergine di oliva 7  <b><u>Cuori di Carciofo Lessati</u></b> Cuori di Carciofo 120 olio extravergine di oliva 7  Pane comune 60 Frutta di stagione 150	<b><u>Farfalle pomodoro e parmigiano</u></b> pasta di semola tipo farfalle 60 passata di pomodoro 50 parmigiano grattugiato 6 olio extravergine di oliva 8  <b><u>Scaloppine di vitello</u></b> vitellone in fettine magro 70 farina q.b. olio extravergine di oliva 7  <b><u>Piselli in tegame</u></b> piselli 140 olio extravergine di oliva 8  Pane comune 60 Frutta di stagione 150	<b><u>Pasta e ceci</u></b> pasta di semola, tipo corta 50 ceci secchi 30 olio extravergine di oliva 9  <b><u>bastoncini di pesce</u></b> bastoncini di merluzzo (file) 75 olio extravergine di oliva 3  <b><u>Zucchine lessate</u></b> Zucchine lessate 120 olio extravergine di oliva 7  Pane comune 60 Frutta di stagione 150	<b><u>Passato di verdure con riso</u></b> riso 60 fagiolini, zucchine (cadauno) 50 carote, pomodoro (cadauno) 50 olio extravergine di oliva 7  <b><u>Frittata di zucchine al forno</u></b> Uova 40 zucchine 100 parmigiano grattugiato 8 olio extravergine di oliva 3  <b><u>Patate al forno</u></b> patate 140 olio extravergine di oliva 8  Pane comune 60 Frutta di stagione 150

PRIMAVERA / ESTATE

# SCUOLA MEDIA - TERZA SETTIMANA

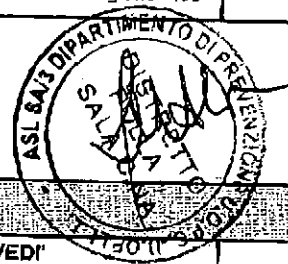
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	ENERGI'
<b>Riso pomodoro e parmigiano</b> riso 80 passata di pomodoro 50 parmigiano grattugiato 5 olio extravergine di oliva 8  <b>Prosciutto cotto</b> prosciutto cotto magro s.p. 60  <b>Finocchi gratinati</b> finocchi 120 pane grattugiato q.b. olio extravergine di oliva 8  <b>Pane comune</b> 60 <b>Frutta di stagione</b> 150	<b>Risotto dorato</b> riso 80 passato di zucca gialla 50 parmigiano grattugiato 5 olio extravergine di oliva 8  <b>Spezzatino di tacchino con patate</b> tacchino parti magre 80 patate 100 olio extravergine di oliva 9  <b>Pane comune</b> 60 <b>Frutta di stagione</b> 150	<b>Pasta con le patate</b> pasta di semola tipo corta 60 patate 50 passata di pomodoro q.b. olio extravergine di oliva 8  <b>Filetto di platessa al pomodoro</b> filetto di platessa 60 passata di pomodoro 50 olio extravergine di oliva 8  <b>Insalata mista</b> pomodori 80 lattuga 50 olio extravergine di oliva 7  <b>Pane comune</b> 60 <b>Frutta di stagione</b> 150	<b>Pasta e lenticchie</b> pasta di semola, tipo corta 50 lenticchie 30 olio extravergine di oliva 7  <b>Robiola</b> Robiola 90  <b>Spinaci salati con parmigiano</b> Spinaci lessati 120 parmigiano grattugiato 10 olio extravergine di oliva 8  <b>Pane comune</b> 60 <b>Frutta di stagione</b> 150	<b>Passato di verdure con pasta</b> pastina di semola 70 fagiolini, zucchine (cadauno) 50 carote, pomodoro (cadauno) 50 olio extravergine di oliva 8  <b>Frittata di spinaci al forno</b> Uova 40 spinaci 100 parmigiano grattugiato 7 olio extravergine di oliva 3  <b>Fagiolini lessati</b> fagiolini lessati 120 olio extravergine di oliva 8  <b>Pane comune</b> 60 <b>Frutta di stagione</b> 150

MENU' STANDARD

# QUARTA SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	ENERGI'
<b>Pasta con la zucca</b> pasta di semola tipo corta 70 zucca gialla (passata) 60 olio extravergine di oliva 8  <b>Platessa impanata al forno</b> filetto di platessa 70 uova q.b. pane grattugiato q.b. olio extravergine di oliva 3  <b>Fagiolini al pomodoro</b> Fagiolini 120 passata di pomodoro 50 olio extravergine di oliva 9  <b>Pane comune</b> 60 <b>Frutta di stagione</b> 150	<b>Risotto con cuori di carciofo</b> riso 70 cuori di carciofi 50 olio extravergine di oliva 6  <b>Mozzarella</b> mozzarella di mucca 80  <b>Insalata mista</b> lattuga 50 pomodori 50 carote 30 olio extravergine di oliva 8  <b>Pane comune</b> 60 <b>Frutta di stagione</b> 150	<b>Passato di verdure con pasta</b> pastina di semola 70 fagiolini, zucchine (cadauno) 50 carote, pomodoro (cadauno) 50 olio extravergine di oliva 7  <b>Arista di maiale al forno con patate</b> arista di maiale disossato 70 carote 40 olio extravergine di oliva 7 patate 100  <b>Pane comune</b> 60 <b>Frutta di stagione</b> 150	<b>Pasta, pomodoro e basilico</b> pasta di semola 70 passata di pomodori 50 olio extravergine di oliva 7 parmigiano grattugiato 5  <b>Petto di pollo in padella</b> Petto di pollo 70 olio extra vergine di oliva 8  <b>Carote al lessate</b> carote lessate 120 olio extravergine di oliva 7  <b>Pane comune</b> 60 <b>Frutta di stagione</b> 150	<b>Pasta con i piselli</b> pastina di semola tipo mezze penne 70 piselli freschi o surgelati 60 olio extravergine di oliva 10  <b>Prosciutto cotto</b> prosciutto cotto magro s.p.f. 60  <b>Finocchi gratinati</b> finocchi 120 pane grattugiato q.b. olio extravergine di oliva 8  <b>Pane comune</b> 60 <b>Frutta di stagione</b> 150

PRIMAVERA / ESTATE



# SCUOLA ELEMENTARE - TERZA SETTIMANA

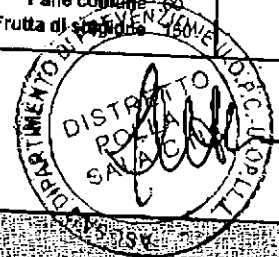
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b><u>Pasta con patate</u></b> Pasta di semola (tubetti) 60 patate 50 olio extravergine di oliva 9  <b><u>Prosciutto cotto</u></b> prosciutto cotto magro s.p.t. 55  <b><u>Finocchi gratinati</u></b> finocchi 100 pane grattugiato q.b. olio extravergine di oliva 8  Pane comune 60 Frutta di stagione 150	<b><u>Riso pomodoro e parmigiano</u></b> riso 60 passata di pomodoro 50 parmigiano grattugiato 5 olio extravergine di oliva 8  <b><u>Spezzatino di tacchino con patate</u></b> tacchino parti magre 70 patate 80 olio extravergine di oliva 8  Pane comune 60 Frutta di stagione 150	<b><u>Riso alla parmigiana</u></b> riso 60 parmigiano grattugiato 5 olio extravergine di oliva 7  <b><u>Filetto di platessa al pomodoro</u></b> filetto di platessa 70 passata di pomodoro 50 olio extravergine di oliva 7  <b><u>Insalata mista</u></b> carote 50 lattuga 50 olio extravergine di oliva 8  Pane comune 60 Frutta di stagione 150	<b><u>Pasta e lenticchie</u></b> pasta di semola, tipo corta 50 lenticchie 30 olio extravergine di oliva 8  <b><u>Robiola</u></b> Robiola 70  <b><u>Spinaci salati con parmigiano</u></b> Spinaci lessati 120 parmigiano grattugiato 10 olio extravergine di oliva 9  Pane comune 60 Frutta di stagione 150	<b><u>Passato di verdure con pasta</u></b> pastina di semola 60 tagiolini, zucchine (cadauno) 50 carote, pomodoro (cadauno) 50 olio extravergine di oliva 8  <b><u>Frittata di spinaci al forno</u></b> Uova 40 spinaci 80 parmigiano gratt. 5 olio extravergine di oliva 3  <b><u>Insalata verde</u></b> lattuga 50 olio extravergine di oliva 8  Pane comune 60 Frutta di stagione 150

MENU' STANDARD

# QUARTA SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b><u>Orecchiette con i broccoli</u></b> pasta di semola tipo orecchiette 60 broccoli 50 olio extravergine di oliva 8  <b><u>Platessa impanata al forno</u></b> filetto di platessa 60 uova q.b. pane grattugiato q.b. olio extravergine di oliva 3  <b><u>Fagiolini al pomodoro</u></b> Fagiolini 120 passata di pomodoro 50 olio extravergine di oliva 9  Pane comune 60 Frutta di stagione 150	<b><u>Risotto con cuori di carciofo</u></b> riso 60 cuori di carciofi 50 olio extravergine di oliva 7  <b><u>Ricotta o mozzarella di mucca</u></b> ricotta di mucca 100 <b>NEI BAMBINI PIU' GRANDI</b> mozzarella di mucca 80 tagliata a piccoli pezzi  <b><u>Insalata mista</u></b> lattuga 50 pomodori 25 carote 25 olio extravergine di oliva 6  Pane comune 60 Frutta di stagione 150	<b><u>Passato di verdure con pasta</u></b> pastina di semola 60 tagiolini, zucchine (cadauno) 50 carote, pomodoro (cadauno) 50 olio extravergine di oliva 7  <b><u>Ariete di maiale al forno</u></b> carne di maiale tipo magro 60 carote 30 olio extravergine di oliva 6  <b><u>Zucchine lessate</u></b> Zucchine al naturale 120 olio extravergine di oliva 7  Pane comune 60 Frutta di stagione 150	<b><u>Pasta, pomodoro e basilico</u></b> pasta di semola 60 passata di pomodoro 50 olio extravergine di oliva 7 parmigiano grattugiato 5  <b><u>Petto di pollo in padella</u></b> Petto di pollo 60 olio extra vergine di oliva 8  <b><u>Carote al vapore</u></b> carote al vapore 120 olio extravergine di oliva 7  Pane comune 60 Frutta di stagione 150	<b><u>Pasta con i piselli</u></b> pastina di semola tipo fusilli 60 piselli freschi o surgelati 50 olio extravergine di oliva 9  <b><u>Prosciutto cotto</u></b> prosciutto cotto magro s.p.t. 50  <b><u>Finocchi gratinati</u></b> finocchi 120 pane grattugiato q.b. olio extravergine di oliva 8  Pane comune 60 Frutta di stagione 150

AUTUNNO / INVERNO



# SCUOLA ELEMENTARE - PRIMA SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b><u>Riso alla parmigiana</u></b> riso 80 parmigiano grattugiato 5 olio extravergine di oliva 8  <b><u>Petto di tacchino con carote</u></b> petto di tacchino 60 olio extravergine di oliva 6 carote 40  <b><u>Patate al forno</u></b> patate 80 olio extravergine di oliva 7  <b>Pane comune</b> 80 <b>Frutta di stagione</b> 150	<b><u>Pasta e fagioli</u></b> pasta di semola (corta) 50 fagioli secchi 35 olio extravergine di oliva 10 passata di pomodoro 40  <b><u>Ricotta di mucca</u></b> ricotta di mucca 70  <b><u>Fagiolini lessati</u></b> fagiolini lessati 110 olio extravergine di oliva 7  <b>Pane comune</b> 80 <b>Frutta di stagione</b> 150	<b><u>Pasta pomodoro e basilico</u></b> pasta di semola (penne) 60 passata di pomodoro 50 parmigiano grattugiato 6 olio extravergine di oliva 7  <b><u>Scaloppine al pomodoro</u></b> vitellone, carne magra 60 passata di pomodoro 50 olio extravergine di oliva 7  <b><u>Spinaci lessati</u></b> spinaci lessati 130 olio extravergine di oliva 8  <b>Pane comune</b> 60 <b>Frutta di stagione</b> 150	<b><u>Riso all'ortolana</u></b> riso 60 passato di spinaci 50 olio extravergine di oliva 7 brodo vegetale q.b.  <b><u>Sogliola al pomodoro</u></b> filetti di sogliola 80 olio extravergine di oliva 8 passata di pomodoro q.b.  <b><u>Carote gratinate al forno</u></b> carote gratinate (tipo julienne) 120 olio extravergine di oliva 7 pane grattugiato q.b.  <b>Pane comune</b> 60 <b>Frutta di stagione</b> 150	<b><u>Passato di Verdure con pasta</u></b> pasta corta 60 fagiolini, zucchine (cadauno) 50 carote, pomodoro (cadauno) 50 olio extravergine di oliva 6  <b><u>Prosciutto cotto</u></b> prosciutto cotto magro s.p.l. 70  <b><u>Insalata di verdure miste</u></b> lattuga 60 pomodori 50 olio extravergine di oliva 6  <b>Pane comune</b> 80 <b>Frutta di stagione</b> 150

MENU' STANDARD

# SECONDA SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b><u>Pasta con le zucchine</u></b> pasta di semola penne 60 zucchine 50 parmigiano grattugiato 5 olio extravergine di oliva 5  <b><u>Stracchino</u></b> stracchino 50  <b><u>Zucchine al gratin (al forno)</u></b> Zucchine 120 olio extravergine di oliva 5 pane grattugiato q.b.  <b>Pane comune</b> 60 <b>Frutta di stagione</b> 150	<b><u>Riso con piselli</u></b> riso 70 piselli freschi o surgelati 45 olio extravergine di oliva 6  <b><u>Coscette di pollo</u></b> coscette di pollo disossate 70 passata di pomodoro 40 olio extravergine di oliva 8  <b><u>Cuori di Carciofo Lessati</u></b> Cuori di Carciofo 120 olio extravergine di oliva 7  <b>Pane comune</b> 60 <b>Frutta di stagione</b> 150	<b><u>Farfalle pomodoro e parmigiano</u></b> pasta di semola tipo farfalle 60 passata di pomodoro 50 parmigiano grattugiato 5 olio extravergine di oliva 6  <b><u>Scaloppine di vitello</u></b> vitellone in fettine magro 60 farina q.b. olio extravergine di oliva 5  <b><u>Piselli in legume</u></b> piselli 60 olio extravergine di oliva 7  <b>Pane comune</b> 60 <b>Frutta di stagione</b> 150	<b><u>Pasta e ceci</u></b> pasta di semola, tipo corta 50 ceci secchi 30 olio extravergine di oliva 9  <b><u>bastoncini di pesce</u></b> bastoncini di merluzzo (2,5) 62,5 olio extravergine di oliva 3  <b><u>Zucchine lessate</u></b> Zucchine lessate 120 olio extravergine di oliva 9  <b>Pane comune</b> 60 <b>Frutta di stagione</b> 150	<b><u>Passato di verdure con riso</u></b> riso 60 fagiolini, zucchine (cadauno) 50 carote, pomodoro (cadauno) 50 olio extravergine di oliva 7  <b><u>Frittata di zucchine al forno</u></b> Uova 40 zucchine 80 parmigiano grattugiato 5 olio extravergine di oliva 3  <b><u>Patate al forno</u></b> patate 130 olio extravergine di oliva 7  <b>Pane comune</b> 60 <b>Frutta di stagione</b> 150

PRIMAVERA / ESTATE

