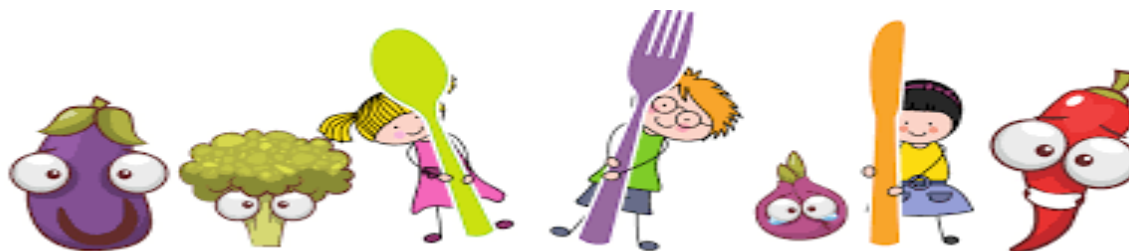




# MENÙ INVERNALE scuola dell'infanzia

Giorno	1° Settimana	2° Settimana	3° Settimana	4° Settimana
<b>Lunedì</b>	Pasta (60gr) con patate Scaloppine di pollo (gr 60) Carote julienne (gr100)	Pasta (gr60) con ceci (gr20 secchi) Omelette (1 uovo) Spinaci (gr100)	Pasta al pomodoro (gr60) Prosciutto cotto (gr30) Spinaci al limone (gr100)	Pasta al pomodoro (gr60) Sogliola impanata (gr80) Tris (mais, carote, legumi)
<b>Martedì</b>	Pastina in brodo vegetale (gr40) Sogliola impanata (gr80) Piselli in umido (gr80)	Pasta al pomodoro (gr60) Platessa mugnaia (gr80) Carote alla julienne (gr100)	Risotto con minestrone (gr40) Petto di pollo (gr60) Purè di patate (gr60)	Pasta (gr40) con lenticchie (gr20 secchi) Prosciutto cotto (gr30) Bieta all'olio (gr100)
<b>Mercoledì</b>	Pasta al forno (gr60) con ricotta (gr40) Insalata verde (gr100)	Riso con zucca (gr60) Petto di pollo (gr60) Piselli (gr80)	Pasta con patate (gr40) Hamburger alla griglia (gr60) Tris (mais, carote, legumi)	Pasta al forno (gr60) con ricotta (gr40) Insalata verde (gr100)
<b>Giovedì</b>	Pasta al pomodoro (gr60) Polpette di manzo al pomodoro (gr60) Patate al forno (gr60)	Pasta al forno (gr60) con ricotta (gr60) Insalata verde (gr100)	Pizza al pomodoro con formaggio grattugiato (gr30) Carote all'insalata (gr100)	Pasta (60gr) con patate Lonza al latte (gr60) Piselli (gr80)
<b>Venerdì</b>	Pasta (gr40) con lenticchie (gr20 secchi) Frittata (1 uovo) Bieta all'olio (gr100)	Pasta (gr40) con lenticchie (gr20) Spezzatino di vitello (gr60) Purè di patate (gr60)	Pasta (gr40) con fagioli (gr20) Bastoncini (n°3) Insalata verde (gr 100)	Risotto con minestrone (gr40) Frittata (1 uovo) Carote alla julienne (gr100)

Tutti i giorni è previsto: panino 50gr; olio extra vergine d'oliva gr.15 (gr. 5 per i primi piatti, 5 gr. per i secondi piatti e gr.5 per i contorni). Parmigiano gr.5 Frutta di stagione: g 150 diversificando di almeno tre tipi. Diversificare, preferibilmente, le verdure secondo la stagionalità.

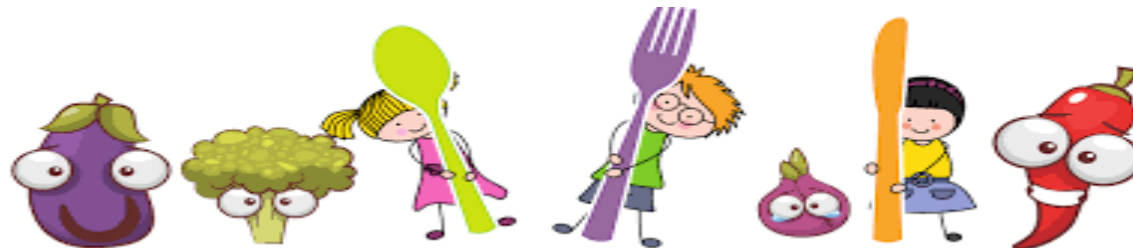




# MENÙ INVERNALE celiaci scuola dell'infanzia

Giorno	1° Settimana	2° Settimana	3° Settimana	4° Settimana
<b>Lunedì</b>	Riso (gr60) con patate Petto di pollo (gr 60) Carote julienne (gr100)	Pasta sg (gr60) con ceci (gr20 secchi) Omelette (1 uovo) Spinaci (gr100)	Pasta sg al pomodoro (gr60) Prosciutto cotto (gr30) Spinaci al limone (gr100)	Pasta sg al pomodoro (gr60) Sogliola (gr80) Tris (mais, carote, legumi)
<b>Martedì</b>	Riso in brodo vegetale (gr40) Sogliola (gr80) Piselli in umido (gr80)	Riso al pomodoro (gr60) Platessa agli aromi (gr80) Carote alla julienne (gr100)	Risotto con minestrone (gr40) Petto di pollo (gr60) Purè di patate sg (gr60)	Pasta sg (gr40) con lenticchie (gr20 secchi) Prosciutto cotto (gr30) Bieta all'olio (gr100)
<b>Mercoledì</b>	Pasta sg al forno (gr60) con ricotta (gr40) Insalata verde (gr100)	Riso con zucca (gr60) Petto di pollo (gr60) Piselli (gr80)	Pasta sg con patate (gr40) Hamburger alla griglia (gr60) Tris (mais, carote, legumi)	Pasta sg al forno (gr60) con ricotta (gr40) Insalata verde (gr100)
<b>Giovedì</b>	Pasta sg al pomodoro (gr60) Spezzatino di vitello (gr60) Patate al forno (gr60)	Pasta sg al forno (gr60) ricotta (gr60) Insalata verde (gr100)	Pizza sg al pomodoro (gr150) con formaggio grattugiato (gr30) Carote all'insalata (gr100)	Pasta sg con patate (gr60) Petto di pollo (gr60) Piselli (gr80)
<b>Venerdì</b>	Pasta sg (gr40) con lenticchie (gr20 secchi) Frittata (1 uovo) Bieta all'olio (gr100)	Riso (gr40) con lenticchie (gr20) Spezzatino di vitello (gr60) Purè di patate sg (gr60)	Pasta sg (gr40) con fagioli (gr20) Filetto di platessa (gr60) Insalata verde (gr 100)	Risotto con minestrone (gr40) Frittata (1 uovo) Carote alla julienne (gr100)

Tutti i giorni è previsto: panino 50gr senza glutine; olio extra vergine d'oliva gr.15 (gr. 5 per i primi piatti, 5 gr. per i secondi piatti e gr.5 per i contorni). Parmigiano gr.5 Frutta di stagione: g 150 diversificando di almeno tre tipi. Diversificare, preferibilmente, le verdure secondo la stagionalità. Attenzione a non utilizzare farine o impanature.





# MENÙ PRIMAVERA scuola dell'infanzia

Giorno	1° Settimana	2° Settimana	3° Settimana	4° Settimana
<b>Lunedì</b>	Pasta al pomodoro (gr60) Scaloppine di pollo (gr 60) Carote julienne (gr100)	Pasta con melanzane (gr60) Omelette (1 uovo) Spinaci al limone (gr100)	Pasta al pomodoro (gr60) Prosciutto cotto (gr60) Zucchine bollite (gr100)	Pasta al pomodoro (gr60) Sogliola impanata (gr80) Tris (mais, carote, legumi)
<b>Martedì</b>	Insalata di riso (gr50) con verdure Sogliola impanata (gr80) Piselli in umido (gr80)	Insalata di riso (gr60) con verdure Platessa agli aromi (gr80) Carote alla julienne (gr100)	Insalata di riso con verdure (gr60) Petto di pollo (gr60) Patate al forno (gr60)	Pasta (gr60) con piselli (freschi o surgelati gr80) Prosciutto cotto (gr30) Insalata verde (gr100)
<b>Mercoledì</b>	Pasta al forno (gr60) con ricotta (gr40) Insalata verde (gr100)	Pasta con zucchine (gr60) Petto di pollo (gr60) Patate al forno (gr60)	Pasta con patate (gr60) Hamburger alla griglia (gr60) Tris (mais, carote, legumi)	Pasta (gr40) con lenticchie (gr20) Formaggio fresco (gr60) Pomodori all'insalata (gr100)
<b>Giovedì</b>	Pasta con zucchine (gr60) Spezzatino di vitello (gr60) Patate al forno (gr60)	Pasta (gr40) con lenticchie (gr20) Formaggio umido (gr60) Pomodori all'insalata (gr100)	Pizza al pomodoro (150gr) con formaggio grattugiato (gr30) Carote all'insalata (gr100)	Pasta (gr60) con patate Lonza al latte (gr60) Piselli (freschi o surgelati gr80)
<b>Venerdì</b>	Pasta con patate (gr60) Frittata (1 uovo) Zucchine all'olio (gr100)	Pasta al pomodoro (gr60) Spezzatino di vitello (gr60) Piselli (gr80)	Pasta (gr40) con fagioli (gr20 secchi) Bastoncini (n°3) Insalata verde (gr100)	Insalata di riso con verdure (gr60) Frittata (1 uovo) Carote alla julienne (gr100)

Tutti i giorni è previsto: panino 50gr; olio extra vergine d'oliva gr.15 (gr. 5 per i primi piatti, 5 gr. per i secondi piatti e gr.5 per i contorni). Parmigiano gr.5 Frutta di stagione: g 150 diversificando di almeno tre tipi. Diversificare, preferibilmente, le verdure secondo la stagionalità.

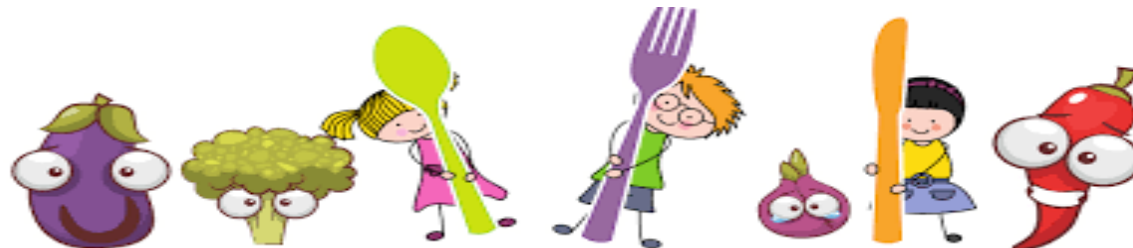




# MENÙ PRIMAVERA celiaci scuola dell'infanzia

Giorno	1° Settimana	2° Settimana	3° Settimana	4° Settimana
<b>Lunedì</b>	Pasta sg al pomodoro (gr60) Petto di pollo (gr 60) Carote julienne (gr100)	Pasta sg con melanzane (gr60) Omelette (1 uovo) Spinaci al limone (gr100)	Pasta sg al pomodoro (gr60) Prosciutto cotto (gr60) Zucchine (gr100)	Pasta sg al pomodoro (gr60) Sogliola (gr80) Tris (mais, carote, legumi)
<b>Martedì</b>	Insalata di riso (gr60) con verdure Sogliola (gr80) Piselli in umido (gr80)	Insalata di riso (gr60) con verdure Platessa agli aromi (gr80) Carote alla julienne (gr100)	Insalata di riso con verdure (gr60) Petto di pollo (gr60) Patate al forno sg (gr60)	Riso (gr60) con piselli (freschi o surgelati gr80) Prosciutto cotto (gr30) Insalata verde (gr100)
<b>Mercoledì</b>	Pasta sg al forno (gr60) con ricotta (gr60) Insalata verde (gr100)	Pasta sg con zucchine (gr60) Petto di pollo (gr60) Patate al forno sg (gr60)	Pasta sg con patate (gr60) Hamburger alla griglia (gr60) Tris (mais, carote, legumi)	Riso (gr40) con lenticchie (gr20) Formaggio fresco (gr60) Pomodori all'insalata (gr100)
<b>Giovedì</b>	Risotto con zucchine (gr60) Spezzatino di vitello (gr60) Patate al forno (gr60)	Pasta sg (gr40) con lenticchie (secche gr20) Formaggio morbido (gr60) Pomodori all'insalata (gr100)	Pizza sg al pomodoro (gr150) con formaggio grattugiato (gr30) Carote all'insalata (gr100)	Pasta sg (gr60) con patate Lonza al latte (gr60) Piselli (freschi o surgelati gr80)
<b>Venerdì</b>	Pasta sg con patate (gr60) Frittata (1 uovo) Zucchine all'olio (gr100)	Pasta sg al pomodoro (gr60) Spezzatino di vitello (gr60) Piselli (freschi o surgelati gr80)	Riso (gr40) con fagioli (gr20 secchi) Filetto di platessa (gr 80) Insalata verde (gr 100)	Insalata di riso con verdure (gr60) Frittata (1 uovo) Carote alla julienne (gr100)

Tutti i giorni è previsto: panino 50gr senza glutine; olio extra vergine d'oliva gr.15 (gr. 5 per i primi piatti, 5 gr. per i secondi piatti e gr.5 per i contorni). Parmigiano gr.5 Frutta di stagione: g 150 diversificando di almeno tre tipi. Diversificare, preferibilmente, le verdure secondo la stagionalità. Attenzione a non utilizzare farine o impanature.

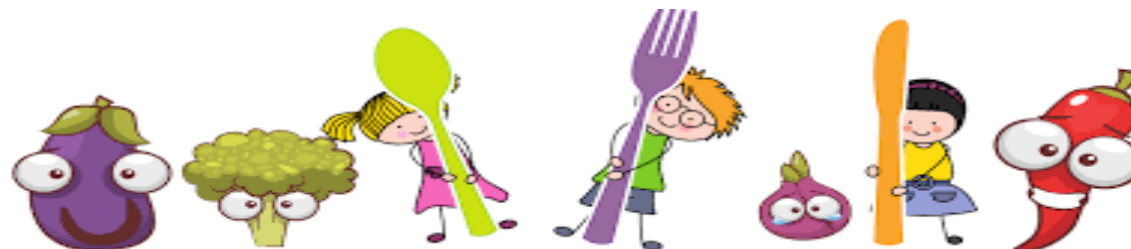




# MENÙ INVERNALE scuola primaria

Giorno	1° Settimana	2° Settimana	3° Settimana	4° Settimana
<b>Lunedì</b>	Pasta (80gr) con patate Scaloppine di pollo (gr 80) Carote julienne (gr100)	Pasta (gr60) con ceci (gr30 secchi) Omelette (1 uovo) Spinaci (gr100)	Pasta al pomodoro (gr80) Prosciutto cotto (gr40) Spinaci al limone (gr100)	Pasta al pomodoro (gr80) Sogliola impanata (gr100) Tris (mais, carote, legumi)
<b>Martedì</b>	Pastina in brodo vegetale (gr60) Sogliola impanata (gr100) Piselli in umido (gr80)	Pasta al pomodoro (gr80) Plattessa mugnaia (gr100) Carote alla julienne (gr100)	Risotto con minestrone (gr60) Petto di pollo (gr80) Purè di patate sg (gr60)	Pasta (gr60) con lenticchie (gr30 secchi) Prosciutto cotto (gr40) Bieta all'olio (gr100)
<b>Mercoledì</b>	Pasta al forno (gr60) con ricotta (gr40) Insalata verde (gr100)	Riso con zucca (gr80) Petto di pollo (gr80) Piselli (gr100)	Pasta con patate (gr60) Hamburger alla griglia (gr80) Tris (mais, carote, legumi)	Pasta al forno (gr60) con ricotta (gr40) Insalata verde (gr100)
<b>Giovedì</b>	Pasta al pomodoro (gr80) Polpette di manzo al pomodoro (gr80) Patate al forno (gr80)	Pasta al forno (gr80) ricotta (gr80) Insalata verde (gr100)	Pizza al pomodoro (gr150) con formaggio grattugiato (gr30) Carote all'insalata (gr100)	Pasta (gr80) con patate Lonza al latte (gr80) Piselli (gr100)
<b>Venerdì</b>	Pasta (gr60) con lenticchie (gr30 secchi) Frittata (1 uovo) Bieta all'olio (gr100)	Pasta (gr60) con lenticchie (gr30) Spezzatino di vitello (gr80) Purè di patate sg (gr60)	Pasta (gr60) con fagioli (gr30) Bastoncini (n°3) Insalata verde (gr 100)	Risotto con minestrone (gr60) Frittata (1 uovo) Carote alla julienne (gr100)

Tutti i giorni è previsto: panino 70gr; olio extra vergine d'oliva gr.20 (gr. 7 per i primi piatti, 7 gr. per i secondi piatti e gr.7 per i contorni). Parmigiano gr.7 Frutta di stagione: g 150 diversificando di almeno tre tipi. Diversificare, preferibilmente, le verdure secondo la stagionalità.



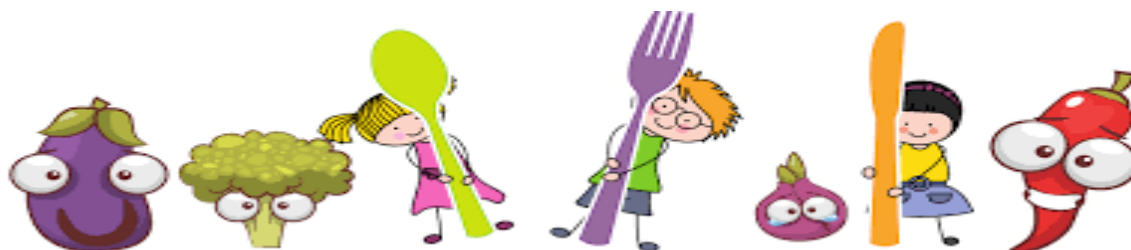




# MENÙ INVERNALE celiaci scuola primaria

Giorno	1° Settimana	2° Settimana	3° Settimana	4° Settimana
<b>Lunedì</b>	Pasta sg (gr80) con patate Petto di pollo (gr 80) Carote julienne (gr100)	Pasta sg (gr60) con ceci (gr30 secchi) Omelette (1 uovo) Spinaci (gr100)	Pasta sg al pomodoro (gr80) Prosciutto cotto (gr40) Spinaci al limone (gr100)	Pasta sg al pomodoro (gr80) Sogliola (gr100) Tris (mais, carote, legumi)
<b>Martedì</b>	Riso in brodo vegetale (gr60) Sogliola (gr100) Piselli in umido (gr100)	Riso al pomodoro (gr80) Platessa agli aromi (gr100) Carote alla julienne (gr100)	Risotto con minestrone (gr60) Petto di pollo (gr80) Patate al forno (gr60)	Pasta sg (gr60) con lenticchie (gr30 secchi) Prosciutto cotto (gr40) Bieta all'olio (gr100)
<b>Mercoledì</b>	Pasta sg al forno (gr60) con ricotta (gr40) Insalata verde (gr100)	Riso con zucca (gr80) Petto di pollo (gr80) Piselli (gr100)	Pasta sg con patate (gr60) Hamburger alla griglia (gr80) Tris (mais, carote, legumi)	Pasta sg forno (gr60) con ricotta (gr40) Insalata verde (gr100)
<b>Giovedì</b>	Pasta sg al pomodoro (gr80) Spezzatino di vitello (gr80) Patate al forno (gr80)	Pasta sg al forno (gr80) con ricotta (gr80) Insalata verde (gr100)	Pizza sg al pomodoro (gr150) con formaggio grattugiato (gr30) Carote all'insalata (gr100)	Pasta sg con patate (gr80) Lonza al latte (gr80) Piselli (gr100)
<b>Venerdì</b>	Riso (gr60) con lenticchie (gr30 secchi) Frittata (1 uovo) Bieta all'olio (gr100)	Riso(gr60) con lenticchie (gr30) Spezzatino di vitello (gr80) Purè di patate (gr60)	Riso(gr60) con fagioli (gr30) Filetto di platessa (gr100) Insalata verde (gr 100)	Risotto con minestrone (gr60) Frittata (1 uovo) Carote alla julienne (gr100)

Tutti i giorni è previsto: panino 70gr; olio extra vergine d'oliva gr.20 (gr. 7 per i primi piatti, 7 gr. per i secondi piatti e gr.7 per i contorni). Parmigiano gr.7 Frutta di stagione: g 150 diversificando di almeno tre tipi. Diversificare, preferibilmente, le verdure secondo la stagionalità. Attenzione a non utilizzare farine o impanature.

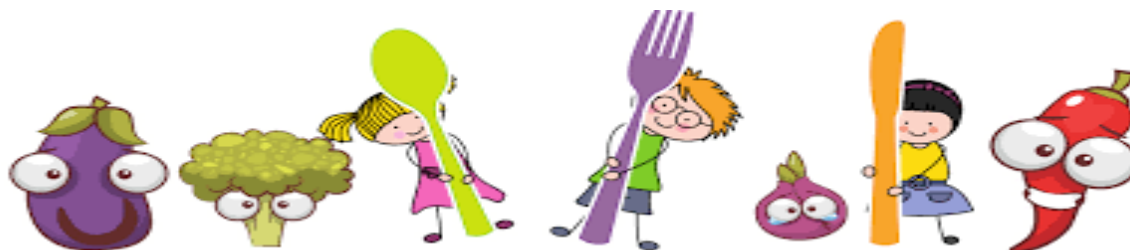




# MENÙ PRIMAVERA scuola primaria

Giorno	1° Settimana	2° Settimana	3° Settimana	4° Settimana
<b>Lunedì</b>	Pasta al pomodoro (gr80) Scaloppine di pollo (gr 80) Carote julienne (gr100)	Pasta con melanzane (gr80) Omelette (1 uovo) Spinaci al limone (gr100)	Pasta al pomodoro (gr80) Prosciutto cotto (gr40) Zucchine (gr100)	Pasta al pomodoro (gr80) Sogliola impanata (gr100) Tris (mais, carote, legumi)
<b>Martedì</b>	Insalata di riso (gr80) con verdure Sogliola impanata (gr100) Piselli in umido (gr100)	Insalata di riso (gr80) con verdure Platessa agli aromi (gr100) Carote alla julienne (gr100)	Insalata di riso con verdure (gr80) Petto di pollo (gr80) Patate al forno (gr60)	Pasta (gr60) con piselli (freschi o surgelati gr100) Prosciutto cotto (gr40) Insalata verde (gr100)
<b>Mercoledì</b>	Pasta al forno (gr80) con ricotta (gr80) Insalata verde (gr100)	Pasta con zucchini (gr80) Petto di pollo (gr80) Patate al forno (gr60)	Pasta con patate (gr60) Hamburger alla griglia (gr80) Tris (mais, carote, legumi)	Pasta (gr60) con lenticchie (gr30) Formaggio fresco (gr80) Pomodori all'insalata (gr100)
<b>Giovedì</b>	Pasta con zucchini (gr80) Spezzatino di vitello (gr80) Patate al forno (gr60)	Pasta (gr60) con lenticchie (gr30) Formaggio morbido (gr80) Pomodori all'insalata (gr100)	Pizza al pomodoro (150gr) con formaggio grattugiato (gr30) Carote all'insalata (gr100)	Pasta (gr80) con patate Lonza al latte (gr60) Piselli (freschi o surgelati gr100)
<b>Venerdì</b>	Pasta con patate (gr80) Frittata (1 uovo) Zucchine all'olio (gr100)	Pasta al pomodoro (gr80) Spezzatino di vitello (gr80) Piselli (gr100)	Pasta (gr60) con fagioli (gr30 secchi) Bastoncini (n°3) Insalata verde (gr100)	Insalata di riso con verdure (gr80) Frittata (1 uovo) Carote alla julienne (gr100)

Tutti i giorni è previsto: panino 70gr; olio extra vergine d'oliva gr.20 (gr. 7 per i primi piatti, 7 gr. per i secondi piatti e gr.7 per i contorni). Parmigiano gr.7 Frutta di stagione: g 150 diversificando di almeno tre tipi. Diversificare, preferibilmente, le verdure secondo la stagionalità.





# MENÙ PRIMAVERA celiaci scuola primaria

Giorno	1° Settimana	2° Settimana	3° Settimana	4° Settimana
<b>Lunedì</b>	Pasta sg al pomodoro (gr80) Petto di pollo (gr 80) Carote julienne (gr100)	Pasta sg con melanzane (gr80) Omelette (1 uovo) Spinaci al limone (gr100)	Pasta sg al pomodoro (gr80) Prosciutto cotto (gr40) Zucchine bollite (gr100)	Pasta sg al pomodoro (gr80) Sogliola (gr100) Tris (mais, carote, legumi)
<b>Martedì</b>	Insalata di riso (gr80) con verdure Sogliola (gr100) Piselli in umido (gr80)	Insalata di riso (gr80) con verdure Platessa agli aromi (gr100) Carote alla julienne (gr100)	Insalata di riso con verdure (gr80) Petto di pollo (gr80) Patate al forno (gr60)	Riso (gr60) con piselli (freschi o surgelati gr100) Prosciutto cotto (gr40) Insalata verde (gr100)
<b>Mercoledì</b>	Pasta sg al forno (gr80) con ricotta (gr80) Insalata verde (gr100)	Riso con zucchine (gr80) Petto di pollo (gr80) Patate al forno (gr60)	Pasta sg con patate (gr60) Hamburger alla griglia (gr80) Tris (mais, carote, legumi)	Riso (gr60) con lenticchie (gr20) Formaggio fresco (gr80) Pomodori all'insalata (gr100)
<b>Giovedì</b>	Risotto con zucchine (gr80) Spezzatino di vitello (gr80) Patate al forno (gr60)	Riso (gr60) con lenticchie (secche gr30) Formaggio morbido (gr60) Pomodori all'insalata (gr100)	Pizza sg al pomodoro (gr150) con formaggio grattugiato (gr30) Carote all'insalata (gr100)	Pasta sg (gr80) con patate Petto di pollo (gr80) Piselli (freschi o surgelati gr100)
<b>Venerdì</b>	Pasta sg con patate (gr80) Frittata (1 uovo) Zucchine all'olio (gr100)	Pasta sg al pomodoro (gr80) Spezzatino di vitello (gr80) Piselli (freschi o surgelati gr100)	Riso (gr60) con fagioli (gr30 secchi) Filetto di platessa (gr 100) Insalata verde (gr 100)	Insalata di riso con verdure (gr80) Frittata (1 uovo) Carote alla julienne (gr100)

Tutti i giorni è previsto: panino 70gr; olio extra vergine d'oliva gr.20 (gr. 7 per i primi piatti, 7 gr. per i secondi piatti e gr.7 per i contorni). Parmigiano gr.7 Frutta di stagione: g 150 diversificando di almeno tre tipi. Diversificare, preferibilmente, le verdure secondo la stagionalità. Attenzione a non utilizzare farine o impanature.

