



MENU' INFANZIA E PRIMARIA ISTITUTO SPIRITO SANTO

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1^ SETTIMANA	Pasta al pomodoro e basilico Mozzarella Insalata verde Pane comune Succo di frutta	Pasta al pesto Cosce di pollo al forno Patate arroste Pane comune Frutta fresca	Pasta alla parmigiana Hamburger di vitellone Fagiolini all'olio Pane comune Frutta fresca	Risotto allo zafferano Frittata con Grana Padano Insalata di pomodori Pane comune Frutta fresca	Insalata di pasta tricolore Bastoncini di pesce Carote julienne Pane comune Gelato
2^ SETTIMANA	Crema di lenticchie con pasta Bocconcini di pollo panati Patate al vapore Pane comune Yogurt alla frutta	Risotto alla parmigiana Frittata Piselli al tegame Pane comune Frutta fresca	Pasta al ragù vegetale Polpette di tacchino in umido Spinaci all'olio Pane comune Frutta fresca	Lasagne al ragù di vitellone Prosciutto cotto Insalata verde Pane comune Frutta fresca	Pasta al tonno Sogliola gratinata al forno Pomodori Pane comune Gelato
3^ SETTIMANA	Pasta al pomodoro e prosciutto Frittata con patate Bieta all'olio Pane comune Succo di frutta	Pasta all'olio e grana Arrosto di vitellone al forno Insalata verde Pane comune Frutta fresca	Insalata di riso Coscia di pollo al forno Insalata di pomodori Pane comune Frutta fresca	Passato di verdure con pasta Formaggio crescenza Patate al forno Pane comune Frutta fresca	Pasta al pesto Polpettine di merluzzo Carote al vapore Pane comune Gelato
4^ SETTIMANA	Risotto all a parmigiana Mozzarella Fagiolini all'olio Pane comune Succo di frutta	Passato di fagioli con pasta Polpettone di carni bianche Purè di patate Pane comune Frutta fresca	Pasta pasticciata Uova strapazzate Pomodori Pane comune Frutta fresca	Insalata di pasta fredda Arrosto di maiale al forno Piselli all'olio Pane comune Frutta fresca	Pasta al sugo di cernia Bastoncini di pesce Carote julienne Pane comune Gelato
5^ SETTIMANA	Pasta al ragù vegetale Frittata con Grana Padano Pomodori Pane comune Succo di frutta	Pasta alla parmigiana Pollo al limone Bieta all'olio Pane comune Frutta fresca	Insalata di riso Bocconcini di vitellone agli aromi Patate e carote all'olio Pane comune Frutta fresca	Ravioli di magro al pomodoro Formaggio spalmabile Zucchine gratinate Pane comune Frutta fresca	Pasta alla marinara (merluzzo e platessa) Sogliola gratinata Insalata verde Pane comune Gelato

NOTE:

Ridurre il consumo di prodotti panati prefritta favore di pollo e pesce gratinati al forno

Si consiglia di alternare le merende nel corso della settimana

In linea con le indicazioni del ministero della salute è stata diminuita la frequenza della carne rossa, aumentati i sughi a base di verdura e le patate come contorno sono state abbianate alle minestre come primo piatto

Per la scuola dell'infanzia preparare coscette di pollo disossate o sostituire con petto di pollo