



Scuola Primaria Paritaria– Scuola Secondaria I grado Paritaria - a. s. 2013/2014 MENU' INVERNALE SETTIMANALE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'
Prima Settimana 20-25/01 17-22/02 17-22/03 14-19/04	Riso con minestrone Polpette in umido Purea di patate	Pasta al pomodoro Frittata dello Chef Carote crude	Cavatelli ai legumi Fior di latte Pomodori all'olio	Bucatini all'amatriciana Petto di pollo Verdure di stagione	Pasta al tonno Guazzetto di pesce Patate al forno
Seconda Settimana 02-04/01 27/01-01/02 24/02-01/03 24-29/03 21-26/04	Risi e bisì Frittata Pomodori	Pennette al pomodoro Hamburger di manzo Verdure lesse di stagione	Pasta e legumi Fior di latte Carote crude	Pasta alla carbonara Scaloppine al limone Insalata	Spaghetti allo scoglio Bastoncini di pesce Patate al forno
Terza Settimana 07-11/01 03-08/02 03-08/03 31/03-05/04 28/04-03/05	Pappardelle ai funghi Affettati misti Insalata	Gnocchetti sardi ai legumi Arrosto di vitello Carote lesse	Risotto dell'orto Frittata Ortaggi di stagione	Pasta al forno Philadelphia o ricottine Patate al forno	Spaghetti al tonno Merluzzo in bianco Insalata mista
Quarta Settimana 13-18/01 10-15/02 10-15/03 07-12/04	Orecchiette rucola e patate Fior di latte Pomodori	Risotto fantasia Bastoncini di pesce panati Verdure lesse di stagione	Pasta agli ortaggi di stagione Petto di pollo Patatine al forno	Penne al pomodoro Prosciutto cotto Insalata	Lagane ricce con favetta Frittata Carote lesse

Ogni giorno è prevista una porzione di pane 30-60 gr. e di frutta fresca di stagione 100-150 gr.
 I salumi presenti nel menù sono senza polifosfati, lattosio e glutine
 Come condimento olio extravergine di oliva 10-15 gr. e parmigiano 5-10 gr.