



Scuole Primarie MENU' INVERNALE PLURIRAZIONE A.S. 2018/2019

Pellegrini

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
LUNEDI'	Pennette integrali ai formaggi Frittata Fagiolini* in insalata Frutta di stagione Pane	Spinaci* gratinati Polenta Brasato di manzo Budino Pane	Risotto alla parmigiana Filetti di merluzzo panato* Carote* al vapore Frutta di stagione Pane	Pasta pomodoro Formaggio spalmabile Tris di verdure* Crostatina all'albicocca Pane
MARTEDI'	Gnocchetti sardi al pomodoro e ricotta Filetti di merluzzo panato* Piselli* in umido Frutta di stagione Pane	Riso all'inglese Merluzzo con patate e olive (merluzzo*, patate*) Carote a fiammifero Frutta di stagione Pane	Pasta tricolore olio e parmig. Fesa di tacchino alla pizzaiola Finocchi in insalata Mousse di frutta Pane	Pasta burro e salvia e parmigiano Merluzzo* alla pizzaiola Fagiolini* in insalata Frutta di stagione Pane
MERCOLEDI'	Pizza Margherita Bresaola (1/2 porz) Insalata verde e rossa Yogurt Pane	Pasta al pomodoro Uova sode Fagiolini* in insalata Mousse di frutta Pane	Pasta al pesto* Prosciutto cotto Purè di patate Frutta fresca Pane	Passato di verdura con farro (misto di verdure*) Pepite di pollo* Piselli* Frutta di stagione
GIOVEDI'	Risotto allo zafferano Asiago Carote* al vapore Frutta di stagione Pane	Passato di legumi con crostini (misto di verdure*) Scaloppine di lonza panate Purè di patate Frutta di stagione Pane	Crema di verdura con pasta integrale (misto di verdure*) Crescenza Insalata mista Frutta di stagione Pane	Pennette pomodoro e basilico Arrosto di vitello Spinaci* gratinati Frutta di stagione Pane
VENERDI'	Minestra di verdure con orzo (misto di verdure*) Cosce di pollo agli aromi Finocchi in insalata Frutta di stagione Pane	Gnocchetti sardi al pesto* Mozzarella Insalata mista Frutta di stagione Pane	Tortelloni di magro al pomodoro Frittata strapazzata Spinaci* Yogurt Pane	Lasagne alla ligure (pasta all'uovo*, pesto*) Mozzarelline (1/2 porz.) Insalata mista Frutta di stagione Pane

- PRODOTTI BIOLOGICI:
 Aceto
 Olio extra vergine di oliva
 Crescenza
 Orzo perlato
 Misto d'uovo pastorizzato
 Minestrone surgelato
 Polpa mela
 Fagioli borfotti secchi
 Ceci secchi
 Banane
 Mele
 Carote
 Pasta di semola di grano duro e/o integrale
 Riso
 Yogurt
 Succhi di frutta
- PRODOTTI DOP e IGP
 Grana Padano
 Parmigiano Reggiano
 Asiago
 Bresaola
 Speck
 Prosciutto crudo
- PRODOTTI EQUOSOLIDALI
 Cioccolato al latte
- PRODOTTI A FILIERA CORTA NAZIONALE
 Vitello nazionale
 Suino lonza nazionale

*prodotti congelati/surgelati all'origine

Nota: nel periodo quaresimale in I settimana verrà invertito il menù del giovedì con il venerdì; tutti i mercoledì viene servito pane integrale

Il Tecnologo Alimentare
 Dott. Marco Tosi

Responsabile Ufficio Dietetico Gruppo Pellegrini
 Dott.ssa Cinzia Grassi