



# Menù Inverno A.S 2018/19 PRIMARIA e SEC. I°



## SETTIMANE

## LUNEDI

## MARTEDI

## MERCOLEDI

## GIOVEDI

## VENERDI

Sett.  
dal 7/01  
all'11/01

1°



Passato di verdura e fagioli con cous cous  
Piadina con formaggio fresco  
Insalata mista c/semi oleosi

Fusilli integrali al pomodoro  
Hamburger di pesce  
Carotine baby

Pastina in brodo di carne  
Bocconcini di pollo agli aromi  
Patate al forno

Risotto alla zucca  
Oveto strapazzato  
Bieta all'olio

Pennette olio e parmigiano  
Salsiccia di suino  
Insalata di cavolo cappuccio



Sett.  
dal 14/01  
al 18/01

2°



Risotto allo zafferano  
Straccetti di tacchino  
Carote filanger

Pasta e piselli c/ pomodoro  
Sformato di verdura  
Insalata di finocchi

Pinzimonio invernale  
Lasagna al forno  
Verdure gratinate

Sedanini olio e parmigiano  
Cotoletta di platessa al forno  
Broccoli all'olio  
Macedonia

Fusilli al pomodoro  
Polpettine di ceci con maionese vegetale  
Insalata con fr/secca



Sett.  
dal 21/01  
al 25/01

3°



Orzo con zucchine  
Arista al forno  
Broccoli all'olio

Gnocchetti sardi al ragù di carne  
Parmigiano 1/2 porzione  
Insalata mista

Spaghetti al tonno e capperi  
Sogliola/platessa alla mugnaia  
Carote julienne c/ sesamo

Pastina in brodo vegetale  
Fusi di pollo  
Purè e zucca

Pinzimonio invernale  
Maccheroni pasticciati in b.co (lenticchie/ piselli)  
Finocchi gratinati  
Gelato



Sett.  
dal 28/01  
al 1/02

4°



Passatelli in brodo vegetale  
Prosciutto Cotto 1/2 porzione  
Contorno tricolore

Miglio al ragu vegetale c/curcuma  
Cuori di merluzzo in salsa verde  
Spinaci filanti  
Frutta sciropata

Sedanini all'olio e parmigiano  
Hamburger di carne c/panino e salsa rossa  
Insalata verde

Pennette al pomodoro  
Halibut in crosta di cereali e semi oleosi  
Cavolfiore all'olio

Pasta e fagioli  
Rotolo di frittata  
Insalata di finocchi c/ arance

Sett.  
dal 4/02  
al 8/02

5°



Orecchiette con broccoli  
Crocchette di verdura  
Insalata di radicchio c/ noci

Pinzimonio invernale  
Ravioli c/ricotta e spinaci  
Verdure gratinate

Vellutata di zucca con ceci  
Pizza Margherita  
Insalata mista

Pennette olio e parmigiano  
Polpettine di carne al pomodoro  
Spinaci all'olio

Risotto in crema di carote  
Merluzzo gratinato  
Verza croccante



NOTA: Tutti i giorni sarà data frutta fresca e pane comune, 2 volte nell'arco delle settimane pane integrale. Il pesce è surgelato. Frutta e verdura possono variare rispetto al menu' per motivi di stagionalità e reperibilità



# Menù Inverno A.S 2018/19 PRIMARIA



## SETTIMANE

## LUNEDI

## MARTEDI

## MERCOLEDI

## GIOVEDI

## VENERDI

Sett.  
dal 11/02  
al 15/02

1°



Passato di verdura e fagioli con cous cous  
Piadina con formaggio fresco  
Insalata mista

Fusilli integrali al pomodoro  
Hamburger di pesce  
Carotine baby

Pastina in brodo vegetale  
Bastoncini di pollo panati c/sesamo  
Patate al forno

Risotto alla zucca  
Frittata  
Bieta all'olio

Pennette olio e parmigiano  
Scaloppina al limone  
Insalata di cavolo cappuccio



Sett.  
dal 18/02  
al 22/02

2°



Risotto allo zafferano  
Straccetti di tacchino  
Carote filanger

Pasta pomodoro e piselli  
Muffin di verdure  
Insalata di finocchi  
Frutta sciropata

Pinzimonio invernale  
Lasagna al forno  
Verdure gratinate

Sedanini olio e parmigiano  
Rosticciata di pesce  
Broccoli all'olio

Fusilli al pomodoro  
Polpettine di ceci con maionese vegetale  
Insalata con fr/secca



Sett.  
dal 25/02  
al 1/03

3°



Orzo con zucchine  
Arista alforno  
Broccoli all'olio

Gnocchetti sardi al ragu di carne  
Parmigiano 1/2 porzione  
Insalata mista

Pasta al pesto e ricotta  
Sogliola/Platessa alla mugnaia  
Carote a julienne c/ sesamo

Pastina in brodo vegetale  
Fusi di pollo  
Purè e zucca

Pinzimonio invernale  
Pasta gratinata al forno con piselli  
Zucchine trifolate  
Budino



Sett.  
dal 4/03  
al 8/03

4°



Passatelli in brodo vegetale  
Prosciutto cotto 1/2 porzione  
Contorno tricolore

Riso all'ortolana  
Cuori di merluzzo in salsa verde  
Spinaci filanti

Sedanini all'olio e parmigiano  
Hamburger di carne c/ panino e salsa rossa  
Insalata verde

Pennette al pomodoro  
Halibut in crosta di cereali e semi oleosi  
Cavolfiore all'olio  
Macedonia

Pasta e fagioli  
Rotolo di frittata  
Insalata di finocchi c/ arance

Sett.  
dal 11/03  
al 15/03

5°



Orecchiette con broccoli  
Crocchette di verdura  
Insalata di radicchio c/ noci

Pinzimonio invernale  
Cappelletti al ragu di carne  
Verdure gratinate

Vellutata di zucca con ceci  
Pizza Margherita  
Insalata mista

Pennette olio e parmigiano  
Polpettine di carne al pomodoro  
Spinaci all'olio

Risotto in crema di carote  
Merluzzo gratinato  
Verza croccante



NOTA: Tutti i giorni sarà data frutta fresca e pane comune, 2 volte nell'arco delle settimane pane integrale. Il pesce è surgelato. Frutta e verdura possono variare rispetto al menu' per motivi di stagionalità e reperibilità



# Menù Inverno A.S 2018/19 PRIMARIA E SEC.I°



## SETTIMANE

## LUNEDI

## MARTEDI

## MERCOLEDI

## GIOVEDI

## VENERDI



Sett.  
dal 18/03  
al 22/03

1°



Sett.  
dal 25/03  
al 29/03

2°



Passato di verdura e fagioli con cous cous Piadina con formaggio fresco Insalata mista c/semi oleosi	Fusilli integrali al pomodoro Hamburger di pesce Carotine baby	Pastina in brodo di carne Bocconcini di pollo agli aromi Patate al forno	Risotto alla zucca Ovetto strapazzato Bieta all'olio	Pennette olio e parmigiano Pesce gratinato Insalata di cavolo cappuccio
Risotto allo zafferano Straccetti di tacchino Carotefilanger	Pasta e piselli c/ pomodoro Sformato di verdure Insalata di finocchi	Pinzimonio invernale Lasagna al forno Verdure gratinate	Sedanini olio e parmigiano Cotoletta di platessa al forno Spinaci all'olio Macedonia	Fusilli al pomodoro Polpettine di ceci con maionese vegetale Insalata con fr/secca

NOTA: Tutti i giorni sarà data frutta fresca e pane comune, 2 volte nell'arco delle settimane pane integrale. Il pesce è surgelato. Frutta e verdura possono variare rispetto al menu' per motivi di stagionalità e reperibilità