

COMUNE DI PIANEZZA - MENU' INVERNALE

Anno Scolastico 2007/2008

approvato asl 6 il...

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 ^a S E T T I M A N A	Risotto agli aromi Mozzarella Erbette all'olio aromatizzato Pane biologico Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Sformato di patate e ricotta al forno Insalata di carote Pane biologico Banana	Passato di zucca con riso Hamburger di bovino con kethcup Purea di patate Pane biologico Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Petto di pollo dorato al forno Insalata verde Pane biologico Yogurt alla frutta	Pasta in bianco Tonno all'olio Macedonia di verdure Pane biologico Frutta di stagione
2 ^a S E T T I M A N A	Tagliatelle al ragù di carne Prosc. cotto ½ porzione Fagiolini all'olio aromatizzato Pane biologico Barretta di cioccolato al latte	Passato di verdure con riso Petto di tacchino al limone Patate al forno Pane biologico Frutta di stagione	Panzerotti di magro burro e salvia Crocchette di merluzzo impanato al forno Insalata di finocchi Pane biologico Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Parmigiano reggiano x prim. e second.1° Crescenza x inf. Carote baby all'olio aromatizzato Pane biologico Banana	Pasta agli aromi Polpette di bovino in umido Insalata verde Pane biologico Frutta di stagione
3 ^a S E T T I M A N A	Pasta al pomodoro Tonno all'olio Fagiolini all'olio aromatizzato Pane biologico Frutta di stagione	Pasta in bianco Formaggio tipo annabella ½ porzione Piselli+½ porzione carote in umido Pane biologico Budino alla vaniglia	Pasta al pomodoro e pesto Castellana al forno Insalata verde Pane biologico Frutta di stagione	Passato di patate e carote con pasta Arrosto di bovino Patate al forno Pane biologico Frutta di stagione	Riso al pomodoro Arrosto di tacchino olio e limone Erbette all'olio Pane biologico Banana
4 ^a S E T T I M A N A	Risotto ai formaggi/Pizza Prosciutto crudo ½ porzione x Prim III/IV/V/Second. 1° Prosciutto cotto ½ porzione x Inf - Prim.I/II Fagiolini all'olio (olio aromatizzato per Second.) Pane biologico Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Halibut dorato al forno Insalata di carote Pane biologico Frutta di stagione	Passato di verdure con crostini Coscia di pollo al forno x Prim/Second. Rollatine di pollo x Inf. Purea di patate Pane biologico Dolce: torta allegria	Trofie al pesto Polpette di bovino al pomodoro Insalata verde Pane biologico Frutta di stagione	Pasta in bianco Formaggio tipo annabella Misto di verdure Pane biologico Banana

Una volta alla settimana verrà servito il pane integrale - Tra la frutta verrà servita la Pesca Nettarina di Romagna IGP (periodo estivo), la Pera Mantovana IGP e l'Arancia Rossa di Sicilia IGP - La pasta (ad eccezione della pasta all'uovo), il miglio, l'orzo, il farro, l'olio extra vergine d'oliva, l'aceto sono prodotti derivati da agricoltura biologica - La carne bovina è Co.al.vi

Nei giorni 12/11/2007, 10/12/2007, 14/01/2008, 04/02/2008, 26/03/2008 verrà somministrata la pizza margherita accompagnata da prosciutto cotto, insalata verde, grissini e frutta di stagione

Buon appetito!!!

COMUNE DI PIANEZZA - MENU' INVERNALE

Anno Scolastico 2007/2008

approvatoasl 6 il.....

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
5 ^a S E T T I M A N A	Passato di zucca con riso/Pizza Prosciutto cotto e mozzarella Patate al forno Pane biologico Frutta di stagione	Tagliatelle al ragù vegetale Tonno all'olio Insalata verde Pane biologico Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Hamburger di bovino con ketchup Fagiolini all'olio Pane biologico Banana	Pasta al pomodoro Petto di tacchino al limone Finocchi gratinati Pane biologico Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Castellana al forno Insalata di carote Pane biologico Yogurt biologico alla frutta
6 ^a S E T T I M A N A	Insalata mista verde e carote Polenta/Pizza Salsiccia di tacchino in umido Pane biologico Frutta di stagione	Vellutata di verdure con riso Platessa dorata Costine saltate all'olio Pane biologico Budino al cacao	Pasta al pomodoro e ricotta Arrosto di bovino Insalata verde Pane biologico Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Lonza alla pizzaiola Purea di patate Pane biologico Frutta di stagione	Risotto agli aromi Formaggio: asiago DOP Carote prezzemolate Pane biologico Banana
7 ^a S E T T I M A N A	Pasta aurora Formaggio tipo annabella Carote al forno Pane biologico Dolce: plum cake	Mezze penne rigate in bianco Spiedini di pollo e tacchino Insalata di finocchi Pane biologico Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico/Pizza Castellana al forno Erbette all'olio aromatizzato Pane biologico Frutta di stagione	Riso al pomodoro Merluzzo alla mugnaia Insalata verde Pane biologico Banana	Passato di verdure con crostini Spezzatino di bovino in umido Patate al forno Pane biologico Frutta di stagione
8 ^a S E T T I M A N A	Risotto ai formaggi/Pizza Arrosto di tacchino olio e limone ½ porzione Fagiolini all'olio aromatizzato Pane biologico Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Petto di pollo al limone Insalata di verza Pane biologico Frutta di stagione	Pasta in bianco Polpette di bovino e spinaci in umido Misto di verdure Pane biologico Dolce: torta allegria	Passato di legumi con pasta Crocchette di merluzzo impanate al forno Insalata verde Pane biologico Frutta di stagione	Pasta al pesto Fagottini di magro al forno Insalata di carote Pane biologico Banana

Una volta alla settimana verrà servito il pane integrale - Tra la frutta verrà servita la Pesca Nettare di Romagna IGP (periodo estivo), la Pera Mantovana IGP e l'Arancia Rossa di Sicilia IGP - La pasta (ad eccezione della pasta all'uovo), l'orzo, il farro, l'olio extravergine d'oliva, l'aceto sono prodotti derivati da agricoltura biologica - La carne bovina è Co.al.vi

Nei giorni 12/11/2007, 10/12/2007, 14/01/2008, 04/02/2008, 26/03/2008 verrà somministrata la pizza margherita accompagnata da prosciutto cotto, insalata verde, grissini e frutta di stagione