

Menù Autunno Inverno 2022-23

MILZANO SCUOLE PRIMARIE E INFANZIA

Rev.00

Settimana	1A SETTIMANA	2A SETTIMANA	3A SETTIMANA	4A SETTIMANA
Lunedì	Pasta al pomodoro Mozzarella Carote julienne Frutta di stagione	Risotto aurora Hamburger di bovino* Carote julienne Frutta di stagione	Pasta alla crema di zucca* Polpette di pollo e tacchino* Carote julienne Frutta di stagione	Pasta al ragu di verdura* Tonno all'olio Fagiolini* al vapore Frutta di stagione
Martedì	Polenta Spezzatino di Bovino* Fagiolini* vapore Yogurt	Pasta al pesto Grana a scaglie Zucchine* gratinte Yogurt	Crema di verdura* con riso Scaloppina di maiale* al limone Patate* arrosto Yogurt	Riso all'olio e grana Uovo stappazzato Carote al vapore* Yogurt
Mercoledì	Risosotto allo zafferano Uovo sodo Insalata mista Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Scaloppina di pollo* alla pizzaiola Patate* arrosto Frutta di stagione	Lasagne* rosse Bastoncini di merluzzo* Insalata verde Frutta di stagione	Pizza margherita Affettato di tacchino Insalata mista Frutta di stagione
Giovedì	Crema di zucca* con crostini Coscetta di pollo* Purè Budino alla vaniglia	Pizza margherita Prosciutto cotto M. Insalata mista Budino al cioccolato	Risotto alle zucchine* Mozzarella Tris di cotte* Budino alla vaniglia	Pastina in brodo Arrosto di Maiale* agli aromi Patate* arrosto Budino al cioccolato
Venerdì	Pasta all'olio e grana Cotoletta di merluzzo* Piselli* in umido Frutta di stagione	Agnolotti ricotta e spinaci* Merluzzo* spicciolato al limone Cavolo cappuccio Frutta di stagione	Pasta all'olio e grana Hamburger di verdure* Cavolfiore gratinato Frutta di stagione	Pasta al pesto Grana a scaglie Cavolo Cappuccio Frutta di stagione

* uno o più ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati
all'ortoline
M. Maiale
Prodotti biologici: Burro, Formaggi freschi, Frutta e Verdura,
Mozzarella, Olio extravergine, Passata di pomodoro, Uova.



SI utilizza SALE IODATO

La preparazione di frutta, verdura di stagione, carni, pesce, pasta, dolci, ecc. è effettuata in un'area dedicata, dove si applicano le norme igieniche e di sicurezza. Il personale che opera in questa area è sottoposto a visite mediche e odontoiatriche periodiche. Per informazioni rivolgetevi al personale. Sono garantita una varietà di 3-5 alternative per ogni piatto.