



TABELLA INVERNALE PER LA SCUOLA MATERNA

1° settimana	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENER DI
MENU' A	<b>Pasta al pomodoro</b> ✂️ Petti di pollo al latte Piselli e carote Pane integrale Frutta	Minestra di riso e patate Piccatine al limone Zucchine al gratin Pane Frutta	Cannelloni con ricotta e spinaci Finocchi Pane Frutta	<b>Gnocchi al pomodoro</b> Δ <b>Frittata ai carciofi</b> Insalata mista Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Sogliola al forno Cornetti Pane Frutta
MENU' B	Farrotto allo zafferano ✂️ Involtini di tacchino Cavolfiore Pane integrale Frutta	Polenta con pollo alla cacciatora Carote Pane Frutta	Minestra di verdura Δ <b>Sformato di formaggio e patate</b> Pane Frutta	Risotto con carciofi Δ <b>Frittata con verdura</b> Insalata Pane Frutta	<b>Pasta al pomodoro</b> Crocchette di pesce Finocchi Pane Frutta
MENU' C	Risotto alla zucca ✂️ Bresaola di cavallo Insalata Pane integrale Frutta	Orzotto alle verdure Arrosto di tacchino Finocchi Pane Frutta	Δ <b>Pasta con ricotta (se gradito aggiungere del pomodoro)</b> Cornetti Pane Frutta	Orecchiette con broccoli Crocchette d'uovo Carote Pane Frutta	Passato di verdura con crostini Pesce impanato Patate al forno Pane Frutta

*E' possibile sostituire tutta la verdura con altra verdura di stagione (no patate e legumi perchè non sono verdure)*

**E' possibile presentare pasta in bianco**

✂️ **Si auspica la sostituzione del secondo piatto con 100 gr. di pesce di mare cucinato al forno**

Δ **E' possibile presentare gli ingredienti separatamente**



TABELLA INVERNALE PER LA SCUOLA MATERNA

2° settimana	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
MENU' A	⌘ <b>Pasta al pomodoro e basilico</b> Parmigiano Reggiano Erbette al forno Pane integrale Frutta	Risotto con piselli Pesce al forno Carote Pane Frutta	Polenta con Spezzatino Cornetti Pane Frutta	Δ <b>Zuppa di legumi</b> Zucchine Pane Frutta	Minestra di riso e prezzemolo ✂ Arrostito di lonza Finocchi Pane Frutta
MENU' B	⌘ Risotto con radicchio e scamorza Cornetti Pane integrale Frutta	Pasta con zucchine Pesce in umido Spinaci Pane Frutta	Passato di verdura con crostini Fesa di tacchino al latte Patate al forno Pane Frutta	Δ <b>Pasta e ceci</b> Prosciutto crudo o Bresaola Carote Pane Frutta	Risotto giallo ✂ Petto di pollo alla diavola Insalata Pane Frutta
MENU' C	⌘ Polenta con formaggio Spinaci Pane integrale Frutta	<b>Pasta al pomodoro</b> Pesce impanato Zucca Pane Frutta	Risotto ai carciofi Petto di pollo al rosmarino Finocchi Pane Frutta	Δ <b>Crema di piselli</b> Lonza al limone Insalata Pane Frutta	Fusilli con verdura ✂ Bresaola di cavallo Cavolfiore Pane Frutta

*E' possibile sostituire tutta la verdura con altra verdura di stagione (no patate e legumi perchè non sono verdure)*

***E' possibile presentare pasta in bianco***

✂ **Si auspica la sostituzione del secondo piatto con 100 gr. di pesce di mare cucinato al forno**

⌘ E' possibile presentare la pizza margherita ( vedi grammatura IV settimana giovedì)

Δ E' possibile presentare gli ingredienti separatamente



TABELLA INVERNALE PER LA SCUOLA MATERNA

3° settimana	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
MENU' A	Risotto giallo <b>ΔTorta salata</b> Finocchi Pane integrale Frutta	Maccheroncini in crema di verdura ✂ Carne alla pizzaiola Patate e cornetti in insalata Pane Frutta	Fusilli al sugo di verdura Petto di tacchino al limone Zucchine al gratin Pane Frutta	Riso con piselli <b>ΔFrittata con verdura</b> Zucca Pane Frutta	<b>Gnocchi al pomodoro</b> Sogliola impanata al forno Lattuga Pane Frutta
MENU' B	Crespelle alle verdure Spinaci e patate Pane integrale Frutta	<b>Pasta al pomodoro</b> ✂ Coscia di pollo al forno Zucca Pane Frutta	Risotto con asparagi Arrosto di lonza Finocchi Pane Frutta	Farro alla zafferano Crocchette all'uovo Insalata Pane Frutta	<b>ΔPasta alla crema di sogliola</b> Carote Pane Frutta
MENU' C	<b>ΔPasta con legumi</b> Prosciutto cotto Insalata Pane integrale Frutta	Passato di verdura con crostini ✂Arrosto di tacchino Patate in insalata Pane Frutta	Polenta con brasato Verdura cotta mista Pane Frutta	Pasta all'amatriciana <b>ΔFrittata alle zucchine</b> Pane Frutta	Risotto giallo Pesce al forno Cornetti Pane Frutta
MENU' D	<b>ΔPasta al forno con formaggio</b> Carote Pane integrale Frutta				

*E' possibile sostituire tutta la verdura con altra verdura di stagione (no patate e legumi perchè non sono verdure)*

**E' possibile presentare pasta in bianco**

✂ **Si auspica la sostituzione del secondo piatto con 100 gr. di pesce di mare cucinato al forno**

**Δ E' possibile presentare gli ingredienti separatamente**



TABELLA INVERNALE PER LA SCUOLA MATERNA

4° settimana	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
MENU' A	<b>Δ Polenta e lenticchie</b> Carote Pane integrale Frutta	Pasta al pesto Petto di pollo al rosmarino Insalata Pane Frutta	Risotto giallo Crocchette di pesce Finocchi Pane Frutta	Pizza margherita Cornetti Pane Frutta	Passato di verdura con crostini Arrostato di tacchino Patate in insalata Pane Frutta
MENU' B	<b>Δ Pasta e ceci</b> Insalata Pane integrale Frutta	Farro alla parmigiana Arrostato di lonza Zucchine Pane Frutta	<b>Pasta al pomodoro</b> Pesce impanato al forno Biete Pane Frutta	☼ Gnocchi alla romana Cornetti e carote Pane Frutta	Riso all'inglese Spezzatino tenero Finocchi Pane Frutta
MENU' C	<b>Δ Vellutata di piselli</b> <b>Δ Zucchine ripiene</b> Pane integrale Frutta	Risotto alla crema di spinaci Carne alla pizzaiola Insalata Pane Frutta	<b>Δ Penne alla marinara</b> Carote Pane Frutta	Minestra d'orzo Formaggio fresco Spinaci e patate Pane Frutta	Polenta con brasato di cavallo Zucca Pane Frutta
MENU' D	Risotto giallo Tacchino al forno Carote e piselli Pane integrale Frutta	<b>Δ Lasagne di carne</b> Cornetti Pane Frutta			

E' possibile sostituire tutta la verdura con altra verdura di stagione (no patate e legumi perché non sono verdure)

- ☼ devono essere confezionati in loco. E' possibile prepararli con brodo vegetale e sostituire il latte con ricotta fresca di vacca g 30

**E' possibile presentare pasta in bianco**

**Δ E' possibile presentare gli ingredienti separatamente**

<b>1° settimana</b>	<b>LUNEDI</b>	<b>MARTEDI</b>	<b>MERCOLEDI</b>	<b>GIOVEDI</b>	<b>VENERDI</b>
Menu' A	<b>Pasta</b> g 50, pelati g 50, olio g 4, grana g 5. <b>Pollo</b> g 60, latte parz. screm. g 20, olio g 5. <b>Piselli</b> (*) g 40, carote g 80, olio g 5. <b>Pane</b> int. g 60. <b>Frutta</b> g 150.	<b>Riso</b> g 30, patate g 50, olio g 4, grana g 3. <b>Manzo</b> g 70, olio g 3, limone qb. <b>Zucchine</b> g 100, olio g 3, burro g 3, grana g 3. <b>Pane</b> g 60. <b>Frutta</b> g 150.	<b>Pasta</b> g 50, spinaci g 50, ricotta g 50, grana g 5, olio g 5, burro g 3, farina g 10, latte parz. scr. g 50. <b>Finocchi</b> g 100, olio g 5. <b>Pane</b> g 50. <b>Frutta</b> g 150.	<b>Patate</b> g 100, farina g 30, pelati g 40, olio g 3. <b>Uova n° 1, olio g 3, grana g 5, carciofi qb.</b> <b>Insalata</b> mista g 70, olio g 5. <b>Pane</b> g 60. <b>Frutta</b> g 150. ( <i>gnocchi confezionati g 140</i> )	<b>Riso</b> g 60, olio g 4, burro g 3, grana g 5, brodo veg. qb. <b>Pesce</b> g 100, olio g 5, carote, sedano g 40, aromi qb. <b>Cornetti</b> g 100, olio g 5. <b>Pane</b> g 40. <b>Frutta</b> g 150.
Menu' B	<b>Farro</b> decorticato g 55, olio g 4, grana g 5, brodo veg. qb., zafferano qb <b>Tacchino</b> g 70, prosciutto crudo g 10, olio g 3. <b>Cavolfiore</b> g 100, olio g 4. <b>Pane</b> int. g 50. <b>Frutta</b> g 150.	<b>Farina</b> mais g 75, pollo g 80, verdura mista g 80, olio g 10. <b>Carote</b> g 70, olio g 5. <b>Pane</b> g 25. <b>Frutta</b> g 150.	<b>Verdura</b> mista g 50, piselli (*) g 50, patate g 100, cipolle g 30, olio g 5, grana g 5. <b>Patate</b> g 150, zucchine g 50, mozzarella g 50, olio g 3. <b>Pane</b> g 40. <b>Frutta</b> g 150.	<b>Riso</b> g 60, carciofi g 50, olio g 4, grana g 5, brodo veg. qb. <b>Uovo n° 1, olio g 4, verdura qb</b> <b>Insalata</b> g 70, olio g 4. <b>Pane</b> g 50. <b>Frutta</b> g 150.	<b>Pasta</b> g 60, pelati g 50, olio g 5, grana g 5, aromi qb. <b>Pesce</b> g 100, olio g 5, patate g 20, uovo g 10, pangrattato qb. <b>Finocchi</b> g 100, olio g 5. <b>Pane</b> g 25. <b>Frutta</b> g 150.
Menu' C	<b>Riso</b> g 60, olio g 5, grana g 5, zucca g 50, prezzemolo qb, brodo veg. qb. <b>Bresaola</b> di cavallo g 25. <b>Insalata</b> g 70, olio g 10. <b>Frutta</b> g 150. <b>Pane</b> int. g 50.	<b>Orzo</b> g 50, olio g 5, grana g 5, verdura mista g 70, brodo veg. qb. <b>Tacchino</b> g 70, olio g 5, brodo veg. qb. <b>Finocchi</b> g 100, olio g 5. <b>Pane</b> g 50. <b>Frutta</b> g 150	<b>Pasta</b> g 50, olio g 5, grana g 10, timo qb., ricotta g 80 (parte della ricotta può essere servita come 2° piatto). <b>Cornetti</b> g 100, olio g 5. <b>Frutta</b> g 150. <b>Pane</b> g 50.	<b>Pasta</b> g 50, olio g 3, grana g 5, broccoli g 50. <b>Uovo</b> n° 1, grana g 5, olio g 3, patate g 40, pangrattato qb. <b>Carote</b> g 100, olio g 5. <b>Pane</b> g 50. <b>Frutta</b> g 150.	<b>Patate</b> g 100, piselli (*) g 40, carote g 30, sedano g 20, cipolle g 20, cavolfiore g 20, olio g 5, grana g 5, pane per crostini g 20. <b>Pesce</b> g 120, olio g 5, pangrattato qb. <b>Patate</b> g 100, olio g 5. <b>Frutta</b> g 150. <b>Pane</b> g 30.

Nota bene: Il peso è riferito all'alimento crudo ed al netto degli scarti

(\*) consumare piselli sia freschi che surgelati

△ E' possibile presentare gli ingredienti separatamente

2° settimana	<b>LUNEDI</b>	<b>MARTEDI</b>	<b>MERCOLEDI</b>	<b>GIOVEDI</b>	<b>VENERDI</b>
Menu'A	<b>Pasta</b> g 60, pelati g 30, basilico q.b., olio g 3, grana g 3 <b>Parmigiano</b> <b>Reggiano</b> g 35 <b>Erbette</b> g 80, olio g 5 <b>Pane integrale</b> g 60 <b>Frutta</b> g 150	<b>Riso</b> g 50, olio g 4, grana g 5, piselli (*) g 40., brodo veg q.b. <b>Palombo</b> g 100, olio g 6, aromi. <b>Carote</b> g 100, olio g 6 <b>Pane</b> g 40 <b>Frutta</b> g 150	<b>Farina di mais</b> g 80, latte parz. scremato g 100 petto di pollo g 70, olio g 8, pelati g 80 <b>Cornetti</b> g 100, olio g 8 <b>Pane</b> g 20 <b>Frutta</b> g 150	<b>Pasta g 20, ceci</b> <b>g 30, lenticchie</b> <b>g 30 piselli (*)</b> <b>g 30,olio g 5</b> <b>grana g 5</b> <b>Zucchine</b> g 100,olio g 10 <b>Pane</b> g 50 <b>Frutta</b> g 150	<b>Riso</b> g 30, olio g 3, burro g 3, grana g 5, prezzemolo, brodo veg. q.b. <b>Lonza</b> g 70, olio g 5, limone q.b. <b>Finocchi</b> g 80, olio g 5 <b>Pane</b> g 40 <b>Frutta</b> g 150
Menu'B	<b>Riso</b> g 50, radicchio g 50, scamorza g 30, cipolla g 30, olio g 4, grana g 5, brodo vegetale q.b. <b>Cornetti</b> g 100, olio g 5 <b>Pane integrale</b> g 60 <b>Frutta</b> g 150	<b>Pasta</b> g 50 zucchine g 50, olio g 5, grana g 5 <b>Nasello</b> g 120, olio g 5, pelati qb <b>Spinaci</b> g 100, olio g 10 <b>Pane</b> g 50 <b>Frutta</b> g 150	<b>Verdura mista</b> g 40, patate g 40, cavolfiore g 25, piselli (*)g 10, olio g 3, pane per crostini g 15, grana g 5 <b>Fesa tacchino</b> g 70, latte p.s. g 20 <b>Patate</b> g 100, olio g 5 <b>Pane</b> g 50 <b>Frutta</b> g 150	<b>Pasta g 50, ceci</b> <b>secchi g 10,</b> <b>olio g 5,</b> <b>grana g 3.</b> <b>Prosciutto</b> crudo g 45 o bresaola di manzo g 30 <b>Carote</b> g 100, olio g 3. <b>Pane</b> g 40. <b>Frutta</b> g 150	<b>Riso</b> g 55, zafferano qb, olio g 5, grana g 5, brodo vegetale q.b. <b>Petto di pollo</b> g 60,olio g 3 <b>Insalata</b> g 70, olio g 7 <b>Pane</b> g 50 <b>Frutta</b> g 150
Menu'C	<b>Farina di mais</b> g 70, formaggio stagionato g 50 <b>Spinaci</b> g 100, olio g 5 <b>Pane integrale</b> g 60 <b>Frutta</b> 150	<b>Pasta</b> g 50 pelati g 50, olio g 5, grana g 5 <b>Sogliola</b> g 120 olio g 5, pangrattato qb. <b>Zucca</b> g 100 olio g 5 <b>Pane</b> g 50 <b>Frutta</b> g 150	<b>Riso</b> g 50 carciofi g 50, cipolla g 30, olio g 5, grana g 5, brodo vegetale q.b. <b>Petto di pollo</b> g 70, olio g 4, rosmarino q.b. <b>Finocchi</b> g 100,olio g 5 <b>Pane</b> g 50 <b>Frutta</b> g 150	<b>Piselli (*) g 100,</b> <b>patate g 150,</b> <b>olio g 5,</b> <b>grana g 3,</b> <b>cipolle g 30,</b> <b>carote g 20.</b> <b>Lonza</b> g 60, olio g 3, limone qb. <b>Insalata</b> mista g 100, olio g 3. <b>Pane</b> g 50. <b>Frutta</b> g 150.	<b>Pasta</b> g 50, pelati g 50, verdura mista qb.,olio g 8, grana g 5. <b>Bresaola</b> di cavallo g 30. <b>Cavolfiore</b> g 150, olio g 5. <b>Pane</b> g 50. <b>Frutta</b> g 150

Nota bene: Il peso è riferito all'alimento crudo ed al netto degli scarti

(\*) consumare piselli sia freschi che surgelati

△ E' possibile presentare gli ingredienti separatamente

3° settimana	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Menu' A	<b>Riso</b> g 50, olio g 3, grana g 5, cipolla e zafferano qb, brodo veg. qb. <b>Ricotta g 60,</b> <b>grana g 10,</b> <b>biete g 50,</b> <b>olio g 4,</b> <b>pangrattato qb.</b> <b>Finocchi</b> g 80, olio g 4. <b>Pane int.</b> g 40, <b>Frutta</b> g 150	<b>Pasta</b> g 20, sedano,carote, cipolle,zucca g 40, cavolfiore g 25, brodo veg. qb, olio g 3. <b>Manzo</b> g 60, olio g 4, pelati g 50. <b>Patate</b> g 120, cornetti g 100, olio g 8. <b>Pane</b> g 50. <b>Frutta</b> g 150.	<b>Fusilli</b> g 50, pelati g 40, olio g 4, grana g 3, verdura mista g 40. <b>Tacchino</b> g 70, olio g 4, farina g 5, limone qb. <b>Zucchine</b> g 100, olio g 3, burro g 3 , grana g 3. <b>Pane</b> g 30. <b>Frutta</b> g 150	<b>Riso</b> g 50, olio g 3, grana g 3, piselli (*) g 50, cipolla,brodo veg. qb, <b>Uovo n° 1,</b> <b>grana g 3,</b> <b>olio g 3,</b> <b>verdura qb.</b> <b>Zucca</b> g 100, olio g 4. <b>Pane</b> g 50. <b>Frutta</b> g 150.	<b>Patate</b> g 100, farina g 30, pomodoro qb, olio g 5, grana g 5. <b>Pesce</b> g 100, olio g 5, limone,salvia qb, pangrattato qb. <b>Lattuga</b> g 70, olio g 5. <b>Pane</b> g 40. <b>Frutta</b> g 150. <i>(gnocchi                      confezionati                      g 140)</i>
Menu' B	<b>Latte</b> p.s. g 150, uovo g 25, farina g 25, prosc.cotto g 15, grana g 5, olio g 1, verdura qb. <b>Spinaci</b> g 80, patate g 100, olio g 5. <b>Pane int.</b> g 60. <b>Frutta</b> g 150	<b>Pasta</b> g 50, olio g 4, grana g 5, pelati g 50. <b>Coscia</b> pollo g 70, olio g 5, brodo veg. qb. <b>Zucca</b> g 100, olio g 5. <b>Pane</b> g 50. <b>Frutta</b> g 150.	<b>Riso</b> g 50, olio g 4, grana g 5, cipolle qb, brodo veg. qb, asparagi g 20 <b>Lonza</b> g 70, olio g 3. <b>Finocchi</b> g 70, olio g 4. <b>Pane</b> g 50. <b>Frutta</b> g 150.	<b>Farro</b> decorticato g 50, olio g 3, grana g 4, zafferano qb, brodo veg. qb. <b>Uovo n° 1,</b> olio g 3, grana g 4, patate g 40, pangrattato. <b>Insalata</b> g 100, olio g 5. <b>Pane</b> g 50. <b>Frutta</b> g 150.	<b>Pasta g 50, olio                      g 10, grana g 5,                      pelati g 50,                      sogliola g 120.</b> <b>Carote</b> g 80, olio g 6. <b>Pane</b> g 50. <b>Frutta</b> g 150.
Menu' C	<b>Pasta g 50, olio                      g 4, legumi (*)                      g 20, grana g 3.</b> <b>Prosc.</b> cotto al naturale g 60. <b>Insalata</b> g 100, olio g 5. <b>Pane int.</b> g 50. <b>Frutta</b> g 150.	<b>Verdura</b> mista g 40, patate g 40, piselli (*) g 10, cavolfiore g 25, olio g 3, grana g 5, pane crostini g 15. <b>Petto tacchino</b> g 70, olio g 5. <b>Patate</b> g 100, olio g 5, prezzemolo qb. <b>Pane</b> g 30. <b>Frutta</b> g 150.	<b>Farina</b> di mais g 80, manzo g 70, olio g 6, carote g 20, cipolla g 10, sedano g 10. <b>Verdura</b> mista g 100, olio g 8. <b>Pane</b> g 25. <b>Frutta</b> g 150	<b>Pasta</b> g 50, grana g 5, olio g 4, prosc. cotto g 5, pelati g 50, cipolla g 10. <b>Uova n° 1, olio                      g 5, grana g 5.                      zucchini g 100.</b> <b>Pane</b> g 50. <b>Frutta</b> g 150.	<b>Riso</b> g 50, olio g 5, grana g 5, brodo veg. qb, zafferano qb, cipolle qb. <b>Pesce</b> g 120, olio g 5, <b>Cornetti</b> g 100, olio g 5. <b>Pane</b> g 50. <b>Frutta</b> g 150.

MENU' D: LUNEDI'

PASTA Al FORNO, CAROTE, FRUTTA , PANE integrale

**Pasta di semola gr.60, burro gr.3, latte parz.scr. gr.50, farina gr.10, mozzarella gr.30 (o fontina gr. 25), grana gr.10, pelati gr.60. Carote gr.100, olio gr.5. Frutta gr.150. Pane ineg. gr.40**

Nota bene: Il peso è riferito all'alimento crudo ed al netto degli scarti

(\*) consumare piselli sia freschi che surgelati

△ E' possibile presentare gli ingredienti separatamente

4° settimana	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Menu'A	<b>Farina di mais g 65, latte parz. screm. g 70, lenticchie g 30, olio g 10</b> Carote g 80, olio g 5 Pane integrale g 40 Frutta g 150	Pasta g 50, olio g 5, grana g 5, basilico qb, pinoli qb <b>Petto pollo</b> g 70, olio g 3, rosmarino qb <b>Insalata</b> g 70, olio g 5 <b>Pane</b> g 40 <b>Frutta</b> g 150	<b>Riso</b> g 60, olio g 5, grana g 5, brodo veg. qb, zafferano, cipolla qb. <b>Pesce</b> g 100, olio g 5, prezzemolo e pangrattato qb, patate g 20, uovo g 6. <b>Finocchi</b> g 100, olio g 5. <b>Pane</b> g 30. <b>Frutta</b> g 150.	<b>Farina</b> tipo "0" g 75, olio g 5, mozzarella g 40, pelati g 50, origano qb. <b>Cornetti</b> g 100, olio g 5. <b>Pane</b> g 20. <b>Frutta</b> g 150.	<b>Verdura</b> mista g 40, patate g 40, piselli (*) g 10, cavolfiore g 25, olio g 3, grana g 5, pane crostini g 15 <b>Petto tacchino</b> g 70, olio g 5 <b>Patate</b> g 100, olio g 5, prezzemolo qb <b>Pane</b> g 30 <b>Frutta</b> g 150
Menu'B	<b>Pasta g 50 ceci g 30, olio g 10, grana g 10</b> <b>Insalata</b> g 70, olio g 5 <b>Pane</b> integrale g 60 <b>Frutta</b> g 150	<b>Farro</b> decorticato g 60, olio g 4, burro g 3, grana g 5, brodo veg. qb <b>Lonza</b> g 70, olio g 5, aromi qb <b>Zucchini</b> g 100, olio g 5 <b>Pane</b> g 40 <b>Frutta</b> g 150	<b>Pasta</b> g 50 pelati g 50, olio g 5, grana g 5 <b>Merluzzo</b> g 100, pane grattugiato g 5, olio g 5 <b>Biete</b> g 80, olio g 5 <b>Pane</b> g 50 <b>Frutta</b> g 150	<b>Latte</b> parz.screm. g100,semolino g 50, uovo g 5, burro g 3, grana g 10, olio g 5 <b>Carote</b> g 50 cornetti g 50 olio g 5 <b>Pane</b> g 50 <b>Frutta</b> g 150	<b>Riso</b> g 50, olio g 5, grana g 5, <b>Petto di pollo</b> g 50, piselli (*) g 40, zucchini g 20, patate g 20, olio g 5, latte p.s. g 5 <b>Finocchi</b> g 100 olio g 5 <b>Pane</b> g 35 <b>Frutta</b> g 150
Menu'C	<b>Piselli (*) g 100 patate g 130, olio g 5, grana g 10, Zucchine g 100, uovo mezzo, erbette g 30, grana g 5, olio g 6, patate g 50</b> <b>Pane</b> integrale g 50 <b>Frutta</b> g 150	<b>Riso</b> g 50, spinaci g 50, olio g 4, grana, 5, cipolla, brodo veg. qb <b>Manzo</b> g 70 olio g 4 pelati q.b. <b>Insalata</b> g 100 olio g 5 <b>Pane</b> g 50 <b>Frutta</b> g 150	<b>Pasta g 50 olio g 7, aglio e prezzemolo qb, sogliola g 120.</b> <b>Carote</b> g 100, olio g 10 <b>Pane</b> g 50 <b>Frutta</b> g 150	<b>Orzo</b> perlato g 25, carote e sedano g 50, patate g 50, olio g 3, grana g 5 <b>Formaggio</b> fresco g 30 <b>Spinaci</b> g 100, patate g 50, olio g 5 <b>Pane</b> g 60 <b>Frutta</b> g 150	<b>Farina</b> di mais g 60, latte p.s. g 70, cavallo g 70, olio g 5, sedano, carote g 40, salvia e rosmarino qb <b>Zucca</b> g 100 olio g 8 <b>Pane</b> g 40 <b>Frutta</b> g 150

MENU' D LUNEDI' *RISOTTO GIALLO, TACCHINO AL FORNO, CAROTE e PISELLI, PANE integ., FRUTTA*

**Riso** g 50, olio g 5, grana g 5, br. veg. e zafferano qb. **Tacchino** g 70, olio g 3, rosmarino qb. **Carote** g 100, piselli (\*)g 50, olio g 5. **Pane** g 30. **Frutta** g 150

MENU' D: MARTEDI' *LASAGNE DI CARNE, CORNETTI, FRUTTA, PANE*

**Pasta** g 50, farina g 4, manzo g 55,olio g 7, latte parz. screm. g 20, pelati g 50, grana g 7, sedano,carote e cipolle qb. **Cornetti** g 100, olio g 5. **Pane** g 40. **Frutta** g 150.

Nota bene: Il peso è riferito all'alimento crudo ed al netto degli scarti

(\*) consumare piselli sia freschi che surgelati

△ E' possibile presentare gli ingredienti separatamente