



Sant'Ambrogio Società Cooperativa Sociale Onlus

ISTITUTO SCOLASTICO PARITARIO

“DON TARCISIO COMELLI”

SCUOLA INFANZIA – PRIMARIA – SECONDARIA I GRADO

MENU' INVERNALE A.S. 2019/2020



Istituto
Scolastico
Paritario
Don T. Comelli

Prot. N.90 -2019/2020

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PRIMA SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none"> • Minestrina con pasta e verdure • Spezzatino di manzo con patate • Contorno crudo (insalata) • Frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Pizza • Formaggio fresco ½ porzione • Contorno cotto (fagiolini) • Frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta olio e grana • Pollo al limone • Contorno cotto (carote al forno) • Frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto allo zafferano • Sogliola agli aromi • Contorno cotto (zucchine) • Frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Crema di legumi con pasta e verdure • Tortino di patate uova e formaggio • Contorno crudo (finocchi) • Frutta
SECONDA SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta e fagioli • Tacchino al forno • Contorno crudo (verza) • Frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Maccheroni al ragù di carne • Formaggio ½ porzione • Contorno cotto (zucchine) • Frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Farfalle al pesto • Frittata di zucchine • Contorno crudo (insalata) • Frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto alla zucca • Lonza al forno con patate • Frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta integrale al ragù di verdura • Sogliola al limone • Contorno cotto (spinaci) • Frutta
TERZA SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none"> • Orecchiette al ragù di verdure • Sovracosce di pollo al forno • Contorno cotto (carote) • Frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Sedani con piselli • Rollè di frittata con formaggio e spinaci • Contorno crudo (insalata mista) • Frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Passato di verdura con crostini/pasta • Bruscitt con polenta • Frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta integrale al pomodoro • Mozzarelline • Contorno cotto (zucchine) • Frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto alla parmigiana • Merluzzo • Contorno cotto (fagiolini) • Frutta
QUARTA SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none"> • Conchiglie alle olive • Frittata con formaggio • Contorno cotto (spinaci) • Frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Passato di verdura con crostini • Pizza Margherita • Contorno crudo (insalata mista) • Frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta al pomodoro • Arrosto di tacchino • Contorno crudo (carote julien) • Frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Farfalle al pesto • Arrosto di lonza • Contorno cotto (patate) • Frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto al pomodoro • Polpettine di pesce • Contorno cotto (fagiolini) • Frutta

Note: *Formaggi freschi: ricotta, crescenza, robiola, primo sale*
Contorni cotti: carote, biette, erbetto, fagiolini, spinaci patate, cavolfiori, finocchi, zucchine.
Contorni crudi: carote, finocchi, pomodori, insalata.

materna: la frutta verrà consumata con lo spuntino a metà mattina

MENU' INVERNALE in vigore dal 21 ottobre al 24 aprile 2020

Vigevano, 19 ottobre 2019