

A.S. 2015/2016 – MENU' PRIMAVERA AUTUNNO – SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI I° GRADO -VOGHIERA
IN VIGORE DA APRILE A GIUGNO – SETTEMBRE/OTTOBRE

	I° SETTIMANA	II° SETTIMANA	III° SETTIMANA	IV° SETTIMANA
L.	Risotto al sugo di pesce Frittata arrotolata al forno Insalata mista Frutta	Pizza pomodoro e origano Prosciutto cotto Insalata Frutta	Risotto con asparagi Fesa di tacchino ai ferri Patate al forno Frutta	Sedanini alle melanzane Pollo al forno Purè di patate Frutta
M.	Chifferi olio e grana Arrosto di fesa tacchino Purè di patate Frutta	Gnocchi sardi con legumi e verdure Halibut con pomodoro e olive o platessa gratinata al forno Insalatone Dolce	Gnocchi di patate al pomodoro Straccetti di suino al limone Insalata Frutta	Spaghetti al pesto Fettina di suini ai ferri Insalatone con fagioli Frutta
MC	Fusilli con funghi Fett.lombo suino ai ferri Piselli all'olio Frutta	Risotto ai carciofi Prosciutto cotto e crudo Fagiolini Frutta	Passato di verdura con stortini Pizza margherita Insalata mista Frutta	Gramigna al ragù Mozzarella alla caprese Frutta
G.	Sedanini al ragù di suino Bis di formaggi/Grana Padano Carote crude a julienne o pomodoro Frutta	Tagliatelle al prosciutto Ciliegine di mozzarella Pomodoro Frutta	Pennette olio e grana Bastoncini di pesce al forno Piselli all' olio Frutta	Mezze maniche con ricotta e spinaci Prosciutto cotto e crudo Carote crude a julienne Frutta
V.	Penne pomodoro/basilico e grana Halibut gratinato Patate Frutta	Passato di verdure con pasta Bastoncini di pesce al forno Insalata mista Frutta	Spaghetti al tonno Frittata arrotolata al forno Carote crude a julienne Macedonia di frutta	Riso primavera (con verdure) Platessa gratinata Insalata mista Frutta

INSALATONE: lattuga, finocchi, carote, cavolo cappuccio e fagioli (compatibilmente con la stagionalità dei prodotti)

INSALATA MISTA: lattuga, finocchi, carote e pomodoro (compatibilmente con la stagionalità dei prodotti)

BIS DI FORMAGGI: a scelta tra asiago, caciotta, mozzarella, ricotta e casatella, "philadelphia", emmenthal

FRITTATA ARROTOLATA: cotta al forno e farcita con formaggio e prosciutto cotto

MACEDONIA DI VERDURE: carote, patate, fagiolini, piselli

PASTA AL PESTO: prezzemolo, basilico, grana