



SCUOLA SANTA GIOVANNA D'ARCO

MENU' PER IL SERVIZIO DI MENSA AUTUNNO/INVERNO

Anno scolastico 2018/2019



	SETTIMANA A	SETTIMANA B	SETTIMANA C	SETTIMANA D
LUNEDÌ	Pasta al pomodoro Fettina arrosto di tacchino Verdura cotta/cruda	Pasta al pom. e ricotta Fettina di manzo alla piastra Verdura cotta/cruda	Risotto primavera Brasato di tacchino Verdura cotta/cruda	Gnocchi al ragù Mozzarella Verdura cotta/cruda
MARTEDÌ	Pasticcio di carne Prosciutto cotto/ tacchino Verdura cotta/cruda	Crostino al formaggio Petto di pollo alla salvia Verdura cotta/cruda	Pasta al ragù Formag. Soligo tenero Cavolfiore vapore/ Verdura cruda	Pasta e fagioli Frittata con spinaci Patate al forno Verdura cruda
MERCOLEDÌ	Crema verdure e crostini Spezzatino vitellone con polenta Verdura cotta/cruda	Risi e bisi Omelette di formaggio Verdura cotta/cruda	Crema verdure e crostini Cotoletta di pesce azzurro al forno Patate al forno Verdura cruda	Pasta all'olio Polpette di tacchino al sugo Verdura cotta/cruda
GIOVEDÌ	Pasta alla amatriciana Scaloppine di maiale al limone Verdura cotta/cruda	Crema verdure e crostini Polpettone di tacchino e purea di patate Verdura cruda	Pizza Prosciutto cotto/ tacchino Verdura cruda	Riso con zucca/ tortellini panna Pollo al forno Verdura cotta/cruda
VENERDÌ	Tortellini in brodo Sogliola panata/ sardine al forno Patate al forno Verdura cruda	Pasta sugo vegetariano Bastoncini di merluzzo al forno Verdura cotta/cruda	Pasta la tonno Uova sode Verdura cotta/cruda	Spaghetti al pesto Pesce azzurro al forno Verdura cotta/cruda

NOTE: tutti i giorni sono proposti in alternanza a fine pasto la frutta fresca di stagione (mela, uva, prugne, pera, mandarino, arancia), lo yogurt e il dolce (torta di mele o al cioccolato). Le verdure crude sono alternate tra: insalata, radicchio, carote, finocchi e capucci. Verdure cotte alternate tra: spinaci/bieta, cavolfiore, finocchio, carote, fagiolini, piselli, fagioli, lenticchie. Ad ogni pasto viene fornito il pane.

