

## U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

### MENU ANNO SCOLASTICO 2019/2020

#### Prima settimana

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pasta e lenticchie	Riso e Zucca	Pasta al pomodoro	Fusilli, piselli e prosciutto cotto	Pasta al gratin
Bocconcino	Scaloppina	Frittata al forno	Cotoletta di pollo	Merluzzo
Purea di patate	Spinaci al burro	Bietola all'insalata	Fagiolini	Carote all'insalata

#### Seconda settimana

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Minestrone	Gnocchi (freschi) al pomodoro	Pasta e fagioli	Risotto alla milanese	Pastina all'uovo in brodo vegetale
Salsiccia	Formaggio (caciotta)	Bastoncini	Arista di maiale	Prosciutto cotto
Broccoli all'insalata	Verdura al gratin	Carote all'insalata	Patate prezzemolate	Zucchine lesse

#### Terza settimana

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Rigatoni al sugo	Pasta e ceci	Pasta al pomodoro	Minestrone di riso	Pasta e patate
Vitello alla pizzaiola	Platessa impanata	Petto di pollo	Frittata al forno	Bocconcino
Carote all'insalata	Purea di patate	Spinaci al burro	Piselli, prosciutto e cipolla	Fagiolini all'insalata

#### Quarta settimana

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pasta al pomodoro	Pasta e zucchine	Pasta e lenticchie	Gnocchi al pomodoro	Pasta e piselli
Prosciutto cotto	Petto di pollo in cotoletta	Scaloppina di vitello	Formaggio	Bastoncini di merluzzo
Spinaci lessi	Broccoli all'insalata	Verdura al gratin	Fagiolini all'insalata	Carote all'insalata

Ogni giorno dovrà essere previsto inoltre un panino di circa 50 grammi e frutta fresca di stagione (200 gr. Circa).

