

MENU' INVERNALE - SCUOLA ELEMENTARE

1^a settimana

Lunedì	Venerdì
Riso e piselli: riso gr. 60 Piselli gr. 100 Olio d'oliva gr. 5 Mozzarella: mozzarella gr. 50 Insalata : insalata gr. . 100 Olio d'oliva gr. 5 Rosetta di tipo comune: gr. 60 Frutta fresca di stagione gr150	Corallini in brodo: pastina gr. 80 acqua aromi e sale q.b. carote, cipolle, patate e sedano gr. 50 pomodoro pelato gr. 10 Parmigiano o grana gr. 5 Petto di pollo alla cacciatora: petto di pollo gr. 70 sale e aromi q.b. olio d'oliva gr. 5 insalata di pomodori: pomodori gr. 150 olio d'oliva gr. 10 Rosetta di tipo comune: gr. 60 Macedonia di Frutta fresca gr150
Martedì	
Pasta al pomodoro : pasta gr.60 Pomodori pelati : gr.100 Olio d'oliva gr. 10 Grana : gr. 10 Scaloppine di vitello: fettina di vitello magro gr. . 70 Olio d'oliva gr 5 Spinaci in padella:: spinaci gr. 150 olio d'oliva gr.10 Rosetta di tipo comune: gr. 60 Frutta fresca di stagione gr150	
Mercoledì	
Passato di verdura con pasta: pasta gr. 60 carote gr. 40 zucchine gr. 40 patate gr. 40 Olio d'oliva gr. 10 Parmigiano o grana gr. 10 Filetto di platessa al limone: filetto di platessa gr. 70 Limone e aromi q.b. Olio d'oliva gr. 5 Insalata di patate : patate gr. 100, olio d'oliva gr. 5 Rosetta di tipo comune: gr. 60 Frutta fresca di stagione gr150	
Giovedì	
Lasagne: pasta all'uovo gr. 60 Pomodori pelati gr. 100 Mozzarella gr. 30 Carne trita gr.30 Prosciutto cotto gr. 20 Parmigiano o grana gr. 10 Rosetta di tipo comune: gr. 60 Frutta fresca di stagione gr150	