

MENU' INVERNALE - SCUOLA DELL'INFANZIA

1^a settimana

Lunedì
Riso e piselli: riso gr. 50 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
Martedì
Pasta al pomodoro : pasta gr.50 Pomodori pelati : gr.80 Olio d'oliva gr. 5 Grana : gr. 7 Scaloppine di vitello: fettina di vitello magro gr. . 70 Olio d'oliva gr 5 Spinaci in padella:: spinaci gr. 100 olio d'oliva gr.10 Rosetta di tipo comune: gr. 60 Frutta fresca di stagione gr150
Mercoledì
Passato di verdura con pasta: pasta gr. 50 carote gr. 30 zucchine gr 30 , patate gr. 30 Olio d'oliva gr. 5 Parmigiano o grana gr. 7 Filetto di platessa al limone: filetto di platessa gr. 70 Limone e aromi q.b. Olio d'oliva gr. 7 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. 50 Pomodori pelati gr. 80 Mozzarella gr. 30 Carne trita gr.30 Prosciutto cotto gr. 20 Parmigiano o grana gr. 7 Rosetta di tipo comune: gr. 60 Frutta fresca di stagione gr150

Venerdì
Corallini in brodo: pastina gr. 70 acqua aromi e sale q.b. carote, cipolle, patate e sedano gr. 50 pomodoro pelato gr. 5 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. 100 olio d'oliva gr. 5 Rosetta di tipo comune: gr. 60 Macedonia di Frutta fresca gr150