



ANNO SCOLASTICO 2019/2020 - doppio contorno ZEVIO

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	ENERGI
1 ^a SETTIMANA	Pasta integrale al pomodoro	Pasta al pesto delicato	Pizza margherita	Riso alla crema di radicchio	Minestrina in brodo vegetale con pastina
dal 3 al 7 febbraio	*Bastoncini di merluzzo al forno	Uova strapazzate	prosciutto cotto	Polpettine di legumi	Bollito di manzo
	*Piselli all'olio	*Spinaci al tegame	*Fagiolini all'olio	*Cavolfiori all'olio	Salsa di pane "Pearà"
	Carote e finocchi in insalata	Carote julienne	Insalata e radicchio	Cappuccio affettato	Cappuccio affettato
	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune
	Frutta fresca	Frutta fresca	Budino al cioccolato	Frutta fresca	Frutta fresca
2 ^a SETTIMANA	Risotto alla crema di zucca	Gnocchi alla mamarosa	Pasta al pomodoro	Passato di verdura con crostini	Pasta al ragu i carni bianche
dal 10 al 14 febbraio	Hamburger di *pesce	Crocchette di legumi	Fusi di pollo al forno/ per infanzia bocconici	Frittata con erbe	
	*Piselli al prezzemolo	*Fagiolini all'olio	Carote all'olio	patate al vapore	*spinaci all'olio evo
	Carote julienne	Insalata e mais	Insalata e cappuccio	Insalata	Cappuccio affettato
	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	yogurt alla frutta
3 ^a SETTIMANA	Pasta alla crema di verdure	Riso ai piselli (sugo bianco)	Spezzatino di Vitellone	Passato di verdura con legumi	"Venerdi Gnocolar" Gnocchi di patate al pomodoro
dal 17 al 21 febbraio	Formaggio stracchino	Frittata alle verdure	polenta di Mais	Fusi di pollo al forno/ per infanzia bocconcini	Polpettine di Tonno
	*Coste al vapore	Carote all'olio	carote julienne	purea di patate	*Fagiolini all'olio
	Insalata e cappuccio	Finocchi affettati		Insalata	Cappuccio affettato
	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune
	Frutta fresca	Frutta fresca	Torta Margherita	Frutta fresca	Frutta fresca
4 ^a SETTIMANA	CARNEVALE	CARNEVALE	CARNEVALE	Pasta all'amatriciana	Risotto alla Parmigiana (OLIO E GRANA)
dal 24 al 28 febbraio				Lonza di maiale al forno	* Platessa dorata
				*Piselli al tegame	patate al forno
				Carote julienne	Insalata
				Pane comune	Pane comune
				Yogurt alla frutta	Frutta fresca

* PRODOTTO SURGELATO IN ORIGINE

PRODOTTI BIOLOGICI
PRODOTTI DOP/IGP

ALLERGENI: LA PREPARAZIONE DEI PASTI AVVIENE IN CENTRO COTTURA DOVE VENGONO LAVORATE MATERIE PRIME CONTENENTI CEREALI, LATTE E DERIVATI, UOVA, SOIA, PESCE, CROSTACEI, MOLLUSCHI, ARACHIDI, SEDANO, SESAMO, FRUTTA A GUSCIO, SENAPE. VEDERE PRESENZA DI SPECIFICO ALLEGATO IN RICETTA ALLEGATA E SU MENU' SETTIMANALE APPESO IN SALA MENSA.