



MENU' ESTIVO 2019
Scuola Elementare di Travagliato

Menù
Mo0301

Lunedì	PRIMA SETTIMANA	Cavatelli al pomodoro e basilico	Lunedì	SECONDA SETTIMANA	Tortellini con crema di latte	Lunedì	TERZA SETTIMANA	Pasta integrale con salsa verde	Lunedì	QUARTA SETTIMANA	Pasta con salsa all'erba cip
Martedì		Mezzeperne all'olio BIO Lonza al forno BIO Fagiolini BIO Pane Frutta di stagione	Martedì		Conchiglie all'olio extra Manzo lessato condito Misticanza di verdure Pane Frutta di stagione	Martedì		Fusilli al ragù di manzo BIO Mozzarelline BIO Carote lesse BIO Pane Frutta di stagione	Martedì		Maccheroncini all'amatriciana Svizzera di manzo al rosmarino Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione
Mercoledì		Pasta integrale al ragù di manzo Primo sale Tris di verdure vapore Pane Frutta di stagione	Mercoledì		Pizza margherita Formaggio Emmenthal Carote fresche Pane Frutta di stagione	Mercoledì		Sedanini al pomodoro Lombino all'olio e prezzemolo Purè di patate Pane Dolce	Mercoledì		Pennette al pesto Fiocco della Valtellina Insalata Pane Frutta di stagione
Giovedì		Risotto alla milanese Prosciutto cotto Pomodori Pane Frutta di stagione	Giovedì		Sedanini al pomodoro BIO Fusilli al forno BIO Insalata BIO Pane Frutta di stagione	Giovedì		Ricciocole ricotta e spinaci Frittata con carote Insalata Pane Frutta di stagione	Giovedì		Riso all'olio BIO Polpettine al pomodoro BIO Zucchine al vapore BIO Pane Frutta di stagione
Venerdì		Gnocchi al pomodoro Uovo sodo affettato Carote fresche Pane Frutta di stagione	Venerdì		Pennette al pesto Tonno all'olio Fagiolini Pane Frutta di stagione	Venerdì		Insalata di riso Bocconcini Tacchino in umido Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione	Venerdì		Pizza margherita Provolone dolce DOP Carote fresche Pane Frutta di stagione

I contorni possono variare durante l'anno a seconda della stagione

Le diete speciali per intolleranze e/o allergie verranno composte sui singoli casi dietro certificato medico

Le diete leggere (diete in bianco) saranno concesse solo per motivi giustificati alternando i seguenti piatti:

Primi	<i>pasto o riso asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio o salsa di pomodoro oppure con olio e prezzemolo; polenta condita con salsa di pomodoro. Eventualmente poco parmigiano/grana padano ben stagionato.</i>
Secondi	<i>carne magra o pesce al vapore, alla piastra, lessati; ricotta magra di vacca.</i>
Contor.	<i>verdura cruda, lessata o stufata, condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone.</i>