



MENU' ESTIVO NO CARNE
SCUOLA PRIMARIA "A. MANZONI"
SOLBIATE ARNO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° settimana	Pasta al pesto Formaggio spalmabile Contorno Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Formaggio semistagionato verdura fresca Frutta fresca	Riso allo zafferano Tonno Verdura fresca Frutta fresca	Pasta al pomodoro Frittata al forno Verdura fresca Frutta fresca	Orzotto agli aromi Frittata al forno Contorno Frutta fresca
2° settimana	Riso al pesto Formaggio spalmabile Contorno Frutta fresca	Ravioli di magro Formaggio Semistagionato Verdura fresca Frutta fresca	Pasta al pomodoro Frittata al forno Verdura fresca Frutta fresca	Passato di verdura Pesce dorato al forno Contorno Frutta fresca	Pasta pasticciata Caprese Frutta fresca
3° settimana	Pizza margherita Polpette vegetali Contorno Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Frittata al forno Contorno Yogurt	Pasta al pomodoro Tonno Verdura fresca Frutta fresca	Pasta al pesto Formaggio spalmabile Contorno Frutta fresca	Pasta e ricotta Palombo gratinato Contorno Frutta fresca
4° settimana	Risotto alla milanese Hamburger di verdure Patate al vapore Frutta fresca	Insalata di riso Formaggio Semistagionato Verdura fresca Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Frittata al forno Contorno Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Formaggio Spalmabile Contorno Frutta fresca	Pasta alle zucchine Pesce al forno Verdura fresca Frutta fresca

Contorni a vapore: zucchine, fagiolini, carote, spinaci, cavolfiore, broccoletti, patate, finocchi, piselli, bietole.

Verdura fresca: insalata, carote grattugiate, finocchi, mais, cetrioli, pomodori.

Frutta di stagione: banane, mele, pere, susine, pesche, albicocche, uva.

Pane: ogni pasto sarà comprensivo di pane bianco/integrale secondo le grammature previste.

Il pane è del tipo senza condimenti aggiunti (composto da farina di grano, acqua, lievito, sale – prodotto a ridotto contenuto di sale 1,7% di sale su 100 g di farina di grano).