



Menu: Autunno/Inverno 2020 Pranzo

Lunedì

1^a

Crema di zucca*
Pizza Margherita
Cappuccio crudo a julienne
Pane
Yogurt alla frutta

2^a

Pastina in brodo vegetale
Pollo picasso
Carote julienne
Pane
Frutta fresca

3^a

Pasta all' *ortolana
Limanda*/Platessa* in crosta di pane
Cavolfiore* al vapore
Pane
Frutta fresca

4^a

Gnocchi* alla romana
Piselli* con aromi
Insalata verde
Pane
Budino

5^a

Riso all'isolana
Girella di uova con ricotta e *spinaci
Insalata
Pane
Frutta fresca

6^a

Pasta al pomodoro
Bocconcini di pollo al forno
Insalata mista
Pane
Frutta fresca

Mercoledì

Riso all'isolana
Stracchino o crescenza
Fagiolini* al vapore
Pane
Frutta fresca

Riso alla *zucca
Hamburger di carne bovina al forno
Carote* al vapore
Pane
Frutta fresca

Pasta all'olio e basilico
Frittata con patate
Zucchine* trifolate
Pane
Yogurt alla frutta

Passato di verdura*
Pizza Margherita
Insalata mista
Pane
Frutta fresca

Ravioli di magro al burro e salvia
Limanda* impanata al forno
Cappuccio crudo
Pane
Frutta fresca

Passato di verdura*
Pizza Margherita
Carote julienne
Pane
Yogurt alla frutta

SCUOLA SECONDARIA

ISOLA DELLA SCALA

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (in presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). *Materia prima congelata e/o surgelata all'origine