

MENU ETICO RELIGIOSO

Invernale 2019/2020

Scuole di Rescaldina



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta con crema di broccoli Mozzarelle biete all'olio° Budino	Passato di verdura con orzo arrosto di pollo patate al forno frutta	Pasta alla sorrentina Totani gratinati Insalata Frutta	Passato di cannellini con crostini Frittata al formaggio Finocchi e carote file' Frutta	Risotto alla parmigiana Tacchino al forno Misto di verdura* Frutta
2	Ravioli di Magro burro e salvia Asiago Biete Frutta	Polenta Brusci in umido Finocchi in insalata Frutta	Pizza margherita Formaggio Insalata Frutta	Minestrone di legumi con riso Merluzzo gratinato Carotine ° al vapore Frutta	Pasta integrale all'isolana Petto di pollo alla salvia Fagiolini° al vapore Yogurt
3	Pasta al pesto Nasello gratinato Carote grattugiate Frutta	Crema di verdura con riso Tacchino alla pizzaiola Puree Frutta	Pasta in brodo Grana padano Insalata Budino	Passato di verdura con farro Frittata Insalata Frutta	Pasta all'olio Cotoletta di pesce Fagiolini Frutta
4	Pasta integrale al ragù di verdure Formaggio spalmabile Insalata mista Frutta	Risotto allo zafferano Lenticchie brasate Fagiolini yogurt	Pasta pasticciata vegetariana Spinaci °al burro e grana Frutta	Pasta e fagioli Pollo al forno Finocchi file' Frutta	Vellutata di zucca e porri con crostini Arrosto di tacchino Patate al forno Frutta

*materia prima congelata e/o surgelata all'origine