

MENU ETICO RELIGIOSO con pesce

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
Crocchette di verdura
Patate al forno
frutta

Pasta alla sorrentina
Totani gratinati
Misto di verdura
Frutta

Passato di cannellini con
crostini
Frittata al formaggio
Finocchi e carote file'
Frutta

Risotto alla parmigiana
Pesce al forno
Misto di verdure
Frutta

2

Ravioli di Magro burro e
asiago
Biete* all'olio
Frutta

Polenta
Nasello al pomodoro
Carotine
Frutta

Pizza margherita
Formaggio
Insalata
Frutta

Minestrone di legumi
con riso
Filete' di Merluzzo*
gratinato
Finocchi
Frutta

Pasta integrale al
pomodoro
Frittata
Fagiolini° al vapore
Yogurt

3

Pasta al pesto
Nasello* gratinato
Carote grattugiate
Frutta

Crema di verdura con
riso
Torta salata
puree
Frutta

Pasta in brodo
Grana padano
Insalata
Budino

Passato di verdura con
farro
Frittata
Puree
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
Carote
Yogurt

Pasta pasticciata
vegetariana
1/2porzione caciotta
Spinaci *al burro
frutta

Pasta e fagioli
Nasello* al forno
Finocchi file'
Frutta

Vellutata di zucca e
porri con crostini
Pesce al forno
Patate al forno
Frutta

*materia prima congelata e/o surgelata all'origine