

Modificato nella commissione mensa del 17/12/2020

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1ª settimana dal 02/11 al 06/11 dal 30/11 al 04/12 dal 28/12 al 01/01/2021 dal 25/01 al 29/01 dal 22/02 al 26/02 dal 22/03 al 26/03	Gnocchetti sardi al pomodoro Formaggio a rotazione (grana, primo sale) Finocchi cotti Pane Frutta	Passato di verdura Petto di pollo agli aromi Spinaci al forno Pane Frutta	Risotto alla zucca Frittata al forno Insalata mista Pane yogurt alla frutta	Minestrina in brodo vegetale Arrosto di tacchino al forno Carote al forno Pane Banana	Pasta all'extravergine Tonno Fagiolini lessati Pane Frutta
2ª settimana dal 09/11 al 13/11 dal 07/12 al 11/12 dal 04/01 al 08/01 dal 01/02 al 05/02 dal 01/03 al 05/03 dal 29/03 al 02/04	Pasta al pesto Filetto di merluzzo gratinato Insalata verde Pane Frutta	Passato di verdura con riso Arrosto di lonza al forno Patate al forno Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Farinata di piselli Insalata mista con finocchi Pane Banana	Lasagne di carne al forno Erbette al grana Pane Frutta	Pasta al pomodoro Bocconcini di mozzarella Carote al forno Pane Frutta
3ª settimana dal 16/11 al 20/11 dal 14/12 al 18/12 dal 11/01 al 15/01 dal 08/02 al 12/02 dal 08/03 al 12/03	Pasta al pesto Pesce al forno Insalata Pane Frutta	Crema di verdure con orzo Cotoletta di pollo Patate al forno Pane Frutta	½ porz. mozzarella bocconcini Insalata verde e rossa Pizza margherita Pane Yogurt alla frutta	Pasta all'extravergine Hamburger di manzo Carote julienne Pane Banana	Risotto al pomodoro Frittata al formaggio Fagiolini Pane Frutta
4ª settimana dal 23/11 al 27/11 dal 21/12 al 25/12 dal 18/01 al 22/01 dal 15/02 al 19/02 dal 15/03 al 19/03	Pasta agli aromi Farinata di ceci Insalata Pane Frutta	Minestra di verdura con farro Fusi di pollo alla cacciatora Piselli e carote Pane Frutta	Risotto allo zafferano Polpette di merluzzo Carote julienne Pane Banana	Pasta al pomodoro e zucchine Formaggio Asiago Spinaci al forno Pane Frutta	Polenta Polpette al forno Tris di verdure cotte Pane Frutta

Nella preparazione dei pasti saranno utilizzati i seguenti prodotti biologici: pasta, riso, legumi, cereali, pane a ridotto contenuto di sale, olio extravergine, pomodori pelati, uova, verdura, mozzarella, yogurt, frutta. NOTE: utilizzo di pane a basso contenuto di sodio; utilizzo esclusivo di olio extra vergine d'oliva e di sale iodato; le grammature sono in linea con i documenti ATS Milano; la frutta fresca è di almeno 3 tipi diversi

