



MENU ESTIVO 2020 - SCUOLA SECONDARIA

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	PRANZO FUSILLI CON VELLUTATA AL PARMIGIANO HAMBURGER DI TACCHINO PATATE AL PREZZEMOLO	GRAMIGNA AL POMODORO E PISELLI "CILIEGINE" DI MOZZARELLA POMODORI	SPAGHETTI AL TONNO TORTINO DI VERDURE INSALATA MISTA	RISOTTO ALLE ZUCCHINE ANCHETTE DI POLLO VERDURA CRUDA DI STAGIONE	FARFALLE CON SALSA ALLE ERBE AROMATICHE PLATESSA GRATINATA AL FORNO O GAMBERI AL FORNO CAROTE OLIO
2° SETTIMANA	PRANZO SEDANI OLIO E PARMIGIANO POLPETTE DI MANZO INSALATA MISTA CON MANDORLE TOSTATE	PIZZA ROSSA CON PROSCIUTTO COTTO VERDURA CRUDA DI STAGIONE	MEZZE PENNE CON SALSA ALLE MELANZANE ARROSTO DI MAIALE AL ROSMARINO O ARROSTO DI TACCHINO AL ROSMARINO PATATE AL FORNO	SPAGHETTI AL PESTO MERLUZZO AGLI ODORI FAGIOLINI OLIO	RISOTTO ALLA PARMIGIANA CROCCHETTE DI LEGUMI CAROTE JULIENNE
3° SETTIMANA	PRANZO FUSILLI INTEGRALI AL POMODORO CASATELLA O STRACCHINO INSALATA MISTA CON FAGIOLI CANNELLINI	RISOTTO ALLO ZAFFERANO STRACCETTI DI TACCHINO IMPANATI VERDURA CRUDA DI STAGIONE	GRAMIGNA AL RAGU' DI CARNE TORTINO DI PATATE POMODORI	COUS COUS CON POLPETTE DI CARNE BIANCA AL POMODORO MECEDONIA DI VERDURE	MEZZE PENNE CON PESTO DI SPINACI MERLUZZO OLIO E LIMONE ZUCCHINE ALL'OLIO O ALLA MENTA
4° SETTIMANA	PRANZO PENNE CON OLIO E PARMIGIANO HAMBURGER DI MANZO CON SALSA "TOMATO" (SALSA VEGETALE) INSALATA VERDE	RISOTTO AGLI ASPARAGI TONNO FAGIOLINI OLIO	FARFALLINE AL POMODORO E BASILICO BASTONCINI DI PESCE AL FORNO O POLPETTE DI PESCE BROCCOLI OLIO	PIATTO UNICO: GRAMIGNA ALL'UOVO CON RAGU DI CARNE PASTICCIAIO INSALATA MISTA	SEDANINI CON SALSA VERDURE E LEGUMI FRITTATA AL FORMAGGIO POMODORI IN INSALATA O POMODORI E MAIS

A COMPLETAMENTO DEI PASTI UNA PORZIONE DI PANE E UNA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

Note: Il menù giornaliero comprende, il primo, il secondo, il contorno, il pane e la frutta fresca di stagione. All'occorrenza si utilizzano prodotti congelati o surgelati ove previsto e nel rispetto dei contratti in essere. I formati di pasta possono subire variazioni. Il prosciutto cotto è senza polifosfati aggiunti. Il piatto alternativo previsto in alcune giornate potrà essere proposto per valutazioni di gradimento, stagionalità e variabilità.