


SETTIMANA		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1	19/10/20 30/11/20	Riso al pomodoro Crocchette di pesce al forno Verdura cruda di stagione	Passatelli in brodo Affettato di tacchino Broccoli al vapore	Tagliatelle al ragù Frittatina alle verdure Insalata gentile	Vellutata di zucca con crostini Polpettone Purè Dessert: Biscotti frollino	Farfalle all'olio Formaggio fresco Mix di legumi**
2	26/10/20 07/12/20	Fusilli al ragù Tortino di patate Carote e cavolo cappuccio filangè	Mezze penne alle zucchine Polpettine al forno Verdura cruda di stagione	Farfalle all'olio Cotoletta di pesce al forno Finocchi gratinati	Maltagliati e fagioli Verdura cruda di stagione Zucchine al vapore Dessert: Plumcake	Riso al pomodoro Parmigiano Fagiolini al vapore**
3	02/11/20 14/12/20	Gramigna in salsa vegetariana Petto di pollo Patate duchessa	Crema di legumi con pastina Formaggio (Asiago) Insalata gentile	Pasta al ragù Sformato al forno Carote e finocchi julienne	Riso al pomodoro Rollata con verdure Bietola e carote al vapore Dessert: Ciambellina	Pasta all'olio Pesce al forno Verdura cruda di stagione
4	09/11/20 21/12/20	Gobbini al pomodoro Bocconcini di pollo al forno Insalata mista	Pizza margherita Prosciutto cotto Bietola in guazzetto	Zuppa imperiale Verdura cruda di stagione Mix di legumi al vapore	Mezze penne alle verdure Polpettine di carne Carote baby al vapore Dessert: Yogurt alla frutta	Sedanini al sugo di pesce Frittatina agli spinaci Insalata gentile
5	16/11/20 28/12/20	Riso alla zucca Svizzera di manzo Bietola al vapore	Pasta e ceci Verdura cruda di stagione Carote al vapore	Gobbini al pomodoro Cotoletta di pesce Carote e zucchine filangè	Pasta al ragù Hamburger di verdure Purè Dessert: Torta margherita	Farfalle all'olio Pollo al forno Misticanza
6	23/11/20 04/01/21	Pasta al pomodoro Polpettine al forno Carote julienne	Pasta all'olio Hamburger di vitello Finocchi gratinati	Gramigna al ragù Frittatina al forno Fagiolini al vapore	Riso e fagioli Verdura cruda di stagione Fantasia di verdure gratinate Dessert al cacao	Sedanini al pomodoro Pesce al forno Verdura cruda di stagione

INFORMAZIONI:

- (*) PASTA FORMATO PICCOLO
- TUTTI I GIORNI FRUTTA DI STAGIONE; FORMAGGIO GRATTUGIATO (in abbinamento al primo piatto; FRUTTA DI STAGIONE
- ** in quantità raccomandata (legumi secchi Infanzia gr 25/30, legumi freschi Infanzia gr 80);
-  PESCE SURGELATO