

MENU' INVERNALE – COMUNE DI LOIRI PORTO SAN PAOLO
Scuole dell'infanzia e primarie

	<i>Prima settimana</i>	<i>Seconda settimana</i>	<i>Terza settimana</i>	<i>Quarta settimana</i>
<i>Lunedì</i>	<ul style="list-style-type: none"> ● gnocchi di patate burro olio e salvia ● bastoncini di pesce al forno ● insalata mista di verdure crude ● pane ● frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ● risotto allo zafferano ● fettina di vitellone alla pizzaiola ● bietole o spinaci all'agro ● pane ● frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ● risotto alle verdure di stagione ● spezzatino di tacchino in umido ● insalata verde di stagione ● pane ● frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ● gnocchi di patate al pomodoro ● bocconcini di petto di pollo agli aromi o polpette di legumi e verdure ● insalata di carote e fagiolini ● pane ● frutta di stagione
<i>Martedì</i>	<ul style="list-style-type: none"> ● risotto al pomodoro ● uovo (frittata o strapazzato o sodo) ● carote al vapore ● pane ● frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ● minestra di lenticchie con pastina ● frittata con patate ● carote a fiammifero con succo di limone ● pane ● budino 	<ul style="list-style-type: none"> ● pasta al pesto ● bastoncini di pesce al forno ● carote a fiammifero ● pane ● frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ● zuppa di fagioli o ceci con pasta o crostini ● formaggio tenero tipo dolce sardo o ricotta di vacca (con miele se richiesto) ● insalata mista di verdure crude ● pane ● budino
<i>Mercoledì</i>	<ul style="list-style-type: none"> ● lasagne al forno ● mezza porzione formaggio tenero tipo dolce sardo o mozzarella o peretta sarda ● insalata verde di stagione ● pane ● frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ● gnocchetti sardi al pomodoro ● cosce di pollo arrosto ● fagiolini brasati ● pane ● frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ● passato di verdura ● pizza margherita ● insalata mista di verdure crude di stagione ● pane ● frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ● brodo di vitellone magro con pastina ● bollito di vitellone magro ● insalata di patate lesse ● pane ● frutta di stagione
<i>Giovedì</i>	<ul style="list-style-type: none"> ● pizza margherita ● mezza porzione di prosciutto di tacchino ● insalata verde di stagione ● pane ● frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ● ravioli di ricotta e spinaci al pomodoro ● mezza porzione formaggio tenero tipo dolce sardo o mozzarella o peretta sarda ● pinzimonio di verdure crude (carote, finocchi) ● pane ● frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ● gnocchetti sardi alla campidanese ● prosciutto di tacchino ● tris di verdure al vapore (carote, patate, fagiolini) ● pane ● frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ● risotto con sugo di seppie e/o calamari ● uovo sodo o frittata al formaggio grana ● bietole o spinaci all'olio o saltati ● pane ● frutta di stagione
<i>Venerdì</i>	<ul style="list-style-type: none"> ● passato di verdura e legumi con pastina o crostini ● cotolette di pollo o tacchino al forno ● purè di patate ● pane ● frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ● pasta olio, burro e grana padano ● polpette di pesce al forno ● insalata verde di stagione ● pane ● frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ● pasta integrale al pomodoro ● polpette di vitellone al forno ● insalata mista di verdure crude ● pane ● frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ● pasta olio burro e grana padano ● polpette di pesce al forno ● insalata verde di stagione ● pane ● frutta di stagione

