



# MENU invernale SCUOLA GAJO PARABIAGO

in vigore dal 3 Ottobre 2022

Ristorazione  
Oggi

A.S. 2022/2023

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>1° SETTIMANA</b>	CONCHIGLIE AL RAGU' <b>G</b> MOZZARELLA <b>L</b> PATATE AL FORNO FRUTTA DI STAGIONE PANE <b>G</b> MERENDA:THE E BISCOTTI <b>G</b>	PASTA ALLO SPECK <b>G</b> ARROSTO AGLI AROMI SPINACI FRUTTA DI STAGIONE PANE <b>G</b> MERENDA:FOCACCIA LIGURE <b>G</b>	ZUPPA DI LEGUMI <b>G</b> SALSICCETTA DI POLLO PURE' DI PATATE <b>L</b> YOGURT <b>L</b> PANE <b>G</b> MERENDA:FRUTTA FRESCA	RAVIOLI DI MAGRO <b>G L</b> CROCCHETTE DI PROSCIUTTO <b>G U</b> PISELLI FRUTTA DI STAGIONE PANE <b>G</b> MERENDA:PIZZA <b>G L</b>	PASTA AL POMODORO <b>G</b> BASTONCINI DI PESCE <b>P G</b> ZUCCHINE FRUTTA DI STAGIONE PANE <b>G</b> MERENDA:PANE E NUTELLA <b>G L F So</b>
<b>CONSIGLI</b>	<b>CENA:</b> Pasta al pomodoro, bresaola e erbe	<b>CENA:</b> Minestra di verdure, frittata alle verdure	<b>CENA:</b> Pasta olio e parmigiano, fettine di vitello e carote all'olio	<b>CENA:</b> Crema di ceci e formaggio spalmabile con crostini, patate lesse/al forno	<b>CENA:</b> Raviolini in brodo, petto di pollo ai ferri, fagiolini
<b>2° SETTIMANA</b>	FARFALLE AGLI AROMI <b>G</b> PROSCIUTTO COTTO CAROTE LESSE FRUTTA DI STAGIONE PANE <b>G</b> MERENDA:CRACKERS E SUCCO <b>G</b>	PASTA AL TONNO <b>G P</b> POLPETTINE DI POLLO <b>G L U</b> FINOCCHI FRUTTA DI STAGIONE PANE <b>G</b> MERENDA:PANE E CIOCCOLATO <b>G F</b>	PASTA E FAGIOLI <b>G</b> SCALOPPINE AGLI AGRUMI <b>G</b> INSALATA VERDE DOLCE PANE <b>G</b> MERENDA: GELATO <b>L</b>	RISOTTO ALLA PARMIGIANA <b>L</b> FRITTATA CON PATATE <b>U L</b> FAGIOLINI FRUTTA FRESCA PANE <b>G</b> MERENDA:THE E CROSTATINA <b>G L</b>	GNOCCHETTI SARDI POM E RICOTTA <b>G L</b> CROCCHETTE DI PESCE <b>P G</b> CAROTE CRUDE FRUTTA DI STAGIONE PANE <b>G</b> MERENDA:PANE E CONFETTURA <b>G</b>
<b>CONSIGLI</b>	<b>CENA:</b> Risotto zafferano, hamburger, broccoli	<b>CENA:</b> Zuppa di lenticchie, formaggio, zucchine al basilico	<b>CENA:</b> pasta al pomodoro, pesce ai ferri, carote lesse	<b>CENA:</b> Minestra di verdure, fetta di vitello, insalata mista	<b>CENA:</b> Pasta piselli e prosciutto, Pollo ai forno con erbe
<b>3° SETTIMANA</b>	MACCHERONI ALLO ZAFFERANO <b>G L</b> BRESAOLA CAVOLFIORI FRUTTA DI STAGIONE PANE <b>G</b> MERENDA:CRACKERS E SUCCO <b>G</b>	BRASATO CON POLENTA <b>Se (PASTINA G PER MATERNA)</b> INSALATA MISTA DOLCE PANE <b>G</b> MERENDA: FOCACCIA <b>G</b>	PASTA AL PESTO <b>G L F</b> POLPETTONE DI TACCHINO <b>L</b> PURE' DI PATATE <b>L</b> FRUTTA DI STAGIONE PANE <b>G</b> MERENDA:FRUTTA	RISOTTO ALLO ZAFFERANO <b>L</b> PRIMOSALE <b>L</b> CAROTE PREZZEMOLATE FRUTTA DI STAGIONE PANE <b>G</b> MERENDA:BUDINO <b>L</b>	PASTA IN SALSA ROSA (AL POMODORO PER MATERNA) <b>G L</b> MERLUZZO DORATO <b>P G</b> (IN BIANCO PER MATERNA) PISELLI SALTATI FRUTTA DI STAGIONE PANE <b>G</b> MERENDA:PANE E NUTELLA <b>G L F So</b>
<b>CONSIGLI</b>	<b>CENA:</b> Minestra di piselli con crostini, formaggio, carote julienne	<b>CENA:</b> Pasta al pomodoro, pesce al vapore, zucchine trifolate	<b>CENA:</b> Pasta al ragù e erbe	<b>CENA:</b> Pasta allo speck e zucchine, arrosto di tacchino, insalata di finocchio	<b>CENA:</b> Crema di legumi con crostini, mozzarella, insalata verde
<b>4° SETTIMANA</b>	PENNETTE AL SUGO DI ZUCCHINE <b>G</b> CARPACCIO DI TACCHINO PATATE FIAMMIFERO FRUTTA DI STAGIONE PANE <b>G</b> MERENDA:PANE E CIOCCOLATO <b>G</b>	CREMA DI PATATE <b>G</b> COTOLETTA ALLA MILANESE <b>G U</b> FAGIOLINI FRUTTA DI STAGIONE PANE <b>G</b> MERENDA:PLUM CAKE <b>G U L</b>	PIZZA <b>G L (PASTINA G PER MATERNE)</b> PROSCIUTTO COTTO INSALATA MISTA GELATO <b>L</b> PANE <b>G</b> MERENDA:YOGURT <b>L</b>	LASAGNA AL FORNO <b>G L U S</b> INSALATA MISTA FRUTTA DI STAGIONE PANE <b>G</b> MERENDA: LATTE E FETTE BISCOTTATE <b>L G</b>	PASTA AL POMODORO <b>G</b> TONNO <b>P</b> CAROTE FRUTTA DI STAGIONE PANE <b>G</b> MERENDA:POP CORN E SUCCO
<b>CONSIGLI</b>	<b>CENA:</b> Ravioli di magro in brodo, Arrosto di lonza, insalata verde	<b>CENA:</b> Pasta al pesto, merluzzo al forno, erbe	<b>CENA:</b> Pasta agli aromi, uovo in padella e carote saltate	<b>CENA:</b> Crema di zucca, coscette di pollo al forno, zucchine saltate	<b>CENA:</b> Risotto con piselli, Hamburger ai ferri, insalata verde

DOLCE MERENDA A ROTAZIONE TRA: Crostatina al cioccolato, cioccolato al latte, snack al latte, trancetto albicocca, tortino yogurt, gelato biscotto  
Le schede tecniche delle merende confezionate vengono conservate in cucina

**G** glutine **L** latte **U** uova **P** pesce **F** frutta secca **So** soia **Se** sedano

IN RIFERIMENTO ALLA NORMATIVA "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011)