



MENU invernale 2023/2024 SCUOLA GAJO PARABIAGO

in vigore dal 2 Ottobre 2023

Ristorazione
Oggi
A.S. 2023/2024

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

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)

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