

Istituto "Beata Vergine" - MENÙ SETTIMANALE -

aggiornamento: settembre 2020

1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Minestra vegetale Pollo arrosto Verdura fresca Frutta - pane	Risotto con verdure (zucchine, melanzane, peperoni, ecc.) Formaggio fresco (stracchino) Verdura cruda Frutta - pane	Pastina in brodo vegetale Petto di pollo ai ferri Patate lesse Frutta - pane	Pasta al pomodoro fresco e olive Tacchino arrosto Patate al forno Frutta - pane
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta al pomodoro Frittata alle verdure Verdura cruda Frutta - pane	Passato di verdura con pastina Scaloppine alla pizzaiola Purè di patate Frutta - pane	Risotto con verdure (zucchine, melanzane, peperoni, ecc.) Formaggio (latteria) Verdura cruda di stagione Frutta - pane	Minestra vegetale Carne impanata in loco (non prefritta) Insalata Frutta - pane
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Passato di fagioli Formaggio (mozzarella)* Verdura cotta Frutta - pane	Pasta al tonno Uova sode Verdura cruda di stagione Frutta - pane	Passato di piselli Prosciutto cotto* Verdura cotta di stagione Frutta - pane	Insalata di riso Formaggio malga Verdura cotta di stagione Frutta - pane
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Brodo vegetale Pizza Verdura cruda Frutta - pane	Polenta con carne stufata Verdura di stagione Frutta - pane	Brodo vegetale Pizza Verdura cruda Frutta - pane	Passato di legumi Polpette in umido (o polpettone) Verdura di stagione Frutta - pane
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta al pesto (fresco) Bastoncini di pesce al forno Verdura cotta di stagione Frutta - pane	Pasta al pomodoro Merluzzo olio limone prezzemolo Verdura di stagione Frutta - pane	Pasta alle verdure Platessa impanata in loco (non prefritta) Verdura cotta di stagione Frutta - pane	Pasta all'olio Mustella o platessa in umido Verdura cruda di stagione Frutta - pane

* le preparazioni indicate con l'asterisco sono da fornire come mezze porzioni, in quanto seguono un piatto unico di cereali o legumi