

MENU' INVERNALE 2016/17 - SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO – COMUNE DI VOGHERA
 IN VIGORE DA NOVEMBRE A MARZO - BASE

	I° SETTIMANA	II° SETTIMANA	III° SETTIMANA	IV° SETTIMANA
L.	Pasta al pomodoro Arrostito di lombo suino Carote all'olio Pane e frutta	Pasta in brodo di pollo Prosciutto cotto e crudo Spinaci Pane e frutta	Passato di verdura con pasta Bis di formaggi Piselli Pane e frutta	Gnocchi al ragù Bis di formaggi Carote e fagiolini all'olio Pane e frutta
M.	Passato di verdura con pasta Tacchino ai ferri Patate lessate Pane e frutta	Tagliatelle al ragù Bis di formaggi Carote crude Pane e frutta	Risotto ai funghi Arrostito di fesa tacchino Patate al forno Pane e frutta	Riso in brodo di pollo Pollo al forno Patate lessate Pane e frutta
MC	Risotto alla crema di zucca o di carote (sugo bianco) Boc. di mozzarella e Grana Padano Piselli Pane e frutta	Pasta al pomodoro Halibut gratinato Zucchine Pane e macedonia di frutta	Pasta ricotta e pomodoro Fesa di suino al rosmarino Insalata Pane e frutta	Pasta olio e grana Hamburger di manzo alla pizzaioia Piselli Pane e frutta
G.	Pasta con zucchine o verdure (sugo rosso) Bisteccina di mare Patate lesse Pane e dolce	Pasta olio e grana Polpette di manzo Purè di patate Pane e frutta	Pasta mais e piselli (sugo bianco) Bastoncini di pesce al forno Carote all'olio Pane e frutta	Pizza pomodoro e origano Prosciutto cotto Insalata e cappuccio Pane e frutta
V.	Spaghetti al sugo di pesce (sugo rosso) Frittata con verdure al forno Insalatone Pane e frutta	Risotto con piselli (sugo bianco) Bastoncini di pesce al forno Insalata mista Pane e frutta	Spaghetti al tonno Frittata con verdure al forno Insalatone Pane e frutta	Pasta al pomodoro Platessa gratinata Carote crude Pane e frutta

INSALATONE: lattuga, finocchi, carote, cavolo cappuccio e fagioli (compatibilmente con la stagionalità dei prodotti)
 INSALATA MISTA: lattuga, finocchi, carote e pomodoro (compatibilmente con la stagionalità dei prodotti)
 BIS DI FORMAGGI: a scelta tra asiago, caciotta, ricotta e casatella, "philadelphia"
 FRUTTA: mele, pere, banane, pesche, prugne, albicocche, kiwi, arance, mandarini, mapo (compatibilmente con la stagionalità dei prodotti)
 FRITTATA ARROTOLATA: cotta al forno e farcita con formaggio e prosciutto cotto

MENU' INVERNALE 2016/17 - SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO – COMUNE DI VOGHIERA
 IN VIGORE DA NOVEMBRE A MARZO – II ROTAZIONE

	I° SETTIMANA	II° SETTIMANA	III° SETTIMANA	IV° SETTIMANA
L.	Spaghetti al sugo di pesce (sugo rosso) Bocc. di mozzarella e Grana Padano Insalatone Pane e frutta	Risotto con piselli (sugo bianco) Bastoncini di pesce al forno Insalata mista Pane e frutta	Spaghetti al tonno Frittata al formaggio Insalatone Pane e frutta	Pasta alla pizzaioia Bisteccina di mare Fagiolini all'olio Pane e frutta
M.	Pasta al pomodoro Petto di pollo alle erbe Piselli Pane e frutta	Pasta in brodo di pollo Prosciutto cotto e crudo Spinaci Pane e frutta	Pasta alle erbe (sugo rosso) Bis di formaggi Piselli Pane e frutta	Gnocchi al ragù Bis di formaggi Carote a julienne Pane e frutta
MC	Passato di legumi con pasta Hamburger di manzo al forno Patate lessate Pane e frutta	Tagliatelle al ragù Bis di formaggi Carote crude Pane e macedonia di frutta	Risotto al radicchio Straccetti di manzo alla pizzaioia Patate lessate Pane e frutta	Riso in brodo di pollo Arrostito di suino Patate al forno Pane e frutta
G.	Risotto alla crema di zucca o di carote (sugo bianco) Frittata con verdure Carote cotte Pane e dolce	Pasta olio e grana Halibut gratinato Zucchine Pane e frutta	Pasta ricotta e pomodoro Pollo al forno Carote all'olio Pane e frutta	Pasta olio e grana Bocc. di tacchino erbe e pomodoro Piselli Pane e frutta
V.	Pasta con zucchine o verdure (sugo rosso) Cuoricini di merluzzo al forno Fagiolini Pane e frutta	Pasta al pomodoro Tacchino ai ferri Purè di patate Pane e frutta	Passato di legumi o di fagioli con pasta Bastoncini di pesce al forno Insalata Pane e frutta	Pizza pomodoro e origano Prosciutto cotto Insalata mista Pane e frutta

INSALATONE: lattuga, finocchi, carote, cavolo cappuccio e fagioli (compatibilmente con la stagionalità dei prodotti)
 INSALATA MISTA: lattuga, finocchi, carote e pomodoro (compatibilmente con la stagionalità dei prodotti)
 BIS DI FORMAGGI: a scelta tra asiago, caciotta, ricotta e casatella, "philadelphia"
 FRUTTA: mele, pere, banane, pesche, prugne, albicocche, kiwi, arance, mandarini, mapo (compatibilmente con la stagionalità dei prodotti)
 FRITTATA ARROTOLATA: cotta al forno e farcita con formaggio e prosciutto cotto