

	<i>LUNEDI</i>	<i>MARTEDI</i>	<i>MERCOLEDI</i>	<i>GIOVEDI</i>	<i>VENERDI</i>
<i>1ª settimana</i> Dal 5/11 al 9/11 Dal 3/12 al 7/12 Dal 14/01 al 18/01 Dal 11/02 al 15/02 Dal 11/03 al 15/03	Gnocchi al pesto bio Primo sale Insalata Pane integrale Frutta bio	Pasta al forno Bietole Pane Biscottini	Risotto allo zafferano Tortino di legumi/lenticchie umido Finocchi insalata Pane Frutta bio	Passato di verdura con orzo Frittata al forno Carote grattugiate Pane Frutta bio	Pasta integrale bio al pomodoro Crocchette di pesce Misto forno Pane Frutta bio
<i>2ª settimana</i> Dal 12/11 al 16/11 Dal 10/12 al 14/12 Dal 21/01 al 25/01 Dal 18/02 al 22/02 Dal 18/03 al 22/03	Passato di verdura Mozzarella Patate al forno Pane integrale Frutta bio	Verdura in pinzimonio (finocchi e carote) Polenta con brasato Pane Frutta bio	Pasta all'olio extravergine Farinata Carote julienne Pane Pane fetta marmellata	Risotto allo zafferano Omelette Cavolfiore gratinato Pane Frutta bio	Pastina in brodo Filetto di merluzzo impanato Insalata Pane Frutta bio
<i>3ª settimana</i> Dal 19/11 al 23/11 Dal 17/12 al 21/12 Dal 28/01 al 1/02 Dal 25/02 al 1/03 Dal 25/03 al 29/03	Verdure in pinzimonio Pizza margherita con mozzarella Pane integrale Frutta bio	Pasta agli aromi Frittata di zucchine Carote grattugiate Pane Frutta bio	Pastina in brodo Crocchette di legumi Fagiolini Pane Frutta bio	Orzotto alla zucca Petto di tacchino Spinaci Pane Yogurt bio	Pasta pasticciata besc. pomodoro Sogliola al forno Insalata Pane Frutta bio
<i>4ª settimana</i> Dal 26/11 al 30/11 Dal 7/01 al 11/01 Dal 4/02 al 8/02 Dal 4/03 al 8/03	Pasta bio al pesto Crescenza /Robiola Carote grattugiate Pane integrale Frutta bio	Crema di carote con crostini Cotoletta di pollo Insalata Pane frutta bio	Lasagne alla bolognese Fagiolini Pane Frutta bio	Pasta al pomodoro Sogliola impanata Finocchi insalata Pane Budino cioccolato	Risotto alla parmigiana Rolle di frittata Carote e piselli Pane Frutta bio
	<i>Redatto dalla commissione mensa del 23 Ottobre 2018.</i>				

*Per tutti i pasti sono esclusivamente utilizzati: olio extra vergine d'oliva bio, sale iodato, pane basso contenuto di sale
Le grammature sono in linea con i documenti ATS Milano; la frutta fresca è di almeno 3 tipi diversi, il pane viene servito dopo il primo piatto.*