

MENU' AUTUNNO - INVERNO 2023/2024

Dal 6 Novembre 2023 al 31 Marzo 2023

SCUOLA INFANZIA e PRIMARIA DI LISATE

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRIMA SETTIMANA	Gnocchi alla romana Uovo sodo Insalata verde Pane integrale Frutta fresca bio	Pasta bio al ragù ½ porz. formaggio Bietole Pane Biscottini	Risotto allo zafferano Lenticchie in umido Patate al forno Pane Frutta fresca bio	Passato di verdura con orzo Arrostato tacchino Carote grattugiate Pane Frutta fresca bio	Pasta integrale bio al pomodoro bio Crocchette di pesce Piselli Pane Frutta fresca bio
SECONDA SETTIMANA	Pastina in brodo Asiago Patate al forno Pane integrale Frutta fresca bio	Verdura in pinzimonio (finocchi e carote) Polenta con brasato Pane Frutta fresca bio	Pasta bio all'olio extravergine Farinata Carote julienne Pane Pane a fette e marmellata	Risotto allo zafferano Omelette Cavolfiore gratinato Pane Frutta fresca bio	Passato di verdura e legumi con pastina Filetto di merluzzo impanato Insalata Pane Frutta fresca bio
TERZA SETTIMANA	Pasta bio agli aromi Tonno Finocchi in insalata Pane integrale Pane a fette e marmellata	Verdure in pinzimonio Pizza margherita con mozzarella Pane Frutta fresca bio	Pasta e fagioli ½ porz. Tacchino Fagiolini Pane Frutta fresca bio	Risotto alla zucca Cotoletta di pollo * Spinaci Pane Yogurt bio	Pasta pasticciata besciamella e pomod. Sogliola al forno* Insalata verde Pane Frutta fresca bio
QUARTA SETTIMANA	Pasta bio al pesto Crescenza / Robiola Carote grattugiate Pane integrale Frutta fresca bio	Crema di carote con crostini Cosce di pollo al forno /fusi di pollo Piselli Pane Frutta fresca bio	Lasagna alla bolognese Fagiolini Pane Frutta fresca bio	Pasta al pomodoro Sogliola impanata* Finocchi insalata Pane Budino	Risotto alla parmigiana Rolle di frittata Purè Pane Frutta fresca bio

PER TUTTI I PASTI SONO ESCLUSIVAMENTE UTILIZZATI : OLIO EVO, SALE IODATO, PANE A BASSO CONTENUTO DI SALE 1.7%.

LE GRAMMATURE SONO IN LINEA CON I DOCUMENTI ATS MILANO; LA FRUTTA FRESCA E' DI ALMENO QUATTRO TIPI DIVERSI E LA STESSA VIENE SPOSTATA COME SPUNTINO AL MATTINO, IL PANE VIENE SERVITO DOPO IL PRIMO PIATTO. IL PINZIMONIO VIENE SERVITO INSIEME AL SECONDO PIATTO E NON MESSO IN MEZZO AL TAVOLO

*LE IMPANATURE SI INTENDONO SENZA UOVO

REDATTO DALLA COMMISSIONE MENSA

MENU' AUTUNNO - INVERNO 2023/2024

Dal 6 Novembre al 31 Marzo 2023 **SCUOLA SECONDARIA DI LISCATE**

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMA SETTIMANA	Gnocchi alla romana Uovo sodo Insalata Pane integrale Pane Frutta		Risotto allo zafferano Lenticchie in umido Patate al forno Pane Frutta fresca bio		Pasta integrale bio al pomodoro bio Crocchette di pesce Piselli Pane Frutta fresca bio
SECONDA SETTIMANA	Pastina in brodo Asiago Patate al forno Pane integrale Frutta fresca bio		Pasta bio all'olio extravergine Farinata Carote julienne Pane Pane a fetta marmellata		Passato di verdura e legumi con pastina Filetto di merluzzo impanato Insalata Pane Frutta fresca bio
TERZA SETTIMANA	Verdure in pinzimonio Pizza margherita con mozzarella Pane integrale Frutta fresca bio		Pizza Margherita ½ porz. Tacchino Fagiolini Pane Frutta fresca bio		Pasta pasticciata besciamella e pomod. Sogliola al forno* Insalata verde Pane Frutta fresca bio
QUARTA SETTIMANA	Pasta bio al pesto Crescenza / Robiola Carote grattugiate Pane integrale Frutta fresca bio		Lasagna alla bolognese Fagiolini Pane Frutta fresca bio		Risotto alla parmigiana Frittata Purè Pane Frutta fresca bio

PER TUTTI I PASTI SONO ESCLUSIVAMENTE UTILIZZATI : OLIO EVO, SALE IODATO, PANE A BASSO CONTENUTO DI SALE 1.7%.
LE GRAMMATURE SONO IN LINEA CON I DOCUMENTI ATS MILANO; **REDATTO DALLA COMMISSIONE MENSA**