

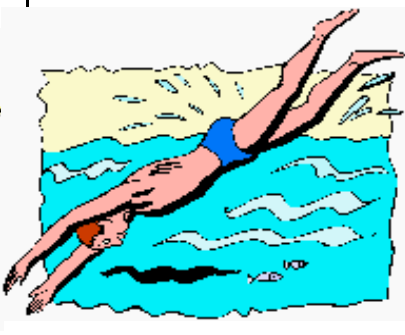
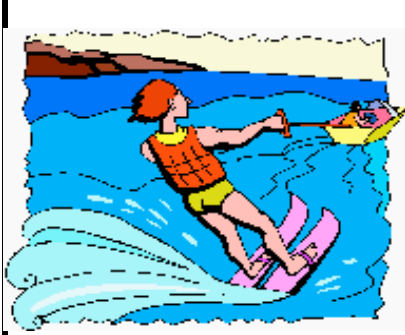


# SCUOLA PRIMARIA LERCA - SCUOLA PRIMARIA SCIARBORASCA



menù estivo valido dal 03/05/10 al 31/10/10

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
raviolini di magro o gnocchi o cous cous <b>al ragu di verdure</b> bocconcini di mozzarella <b>insalata mista</b> <b>frutta fresca</b>	<b>riso al burro e parmigiano</b> <b>o risotto</b> allo zafferano arrosto di tacchino <b>pomodori in insalata</b> <b>frutta fresca</b>	<b>pasta al sugo di pomodoro fresco con basilico</b> coscia di pollo arrosto <b>finocchi in insalata</b> <b>o zucchine trifolate</b> <b>frutta fresca</b>	<b>pizza margherita</b> con stracchino prosciutto cotto <b>julenne di carote in insalata o crudité</b> <b>frutta fresca</b>	<b>pasta al pesto casalingo</b> <b>*halibut dorato al forno</b> <b>patate al forno</b> <b>banana equosolidale</b>
<b>pasta</b> all'olio extra vergine e parmigiano polpettine di vitello <b>al pomodoro</b> <b>*pisellini al verde</b> <b>frutta fresca</b>	<b>pasta al pesto casalingo</b> <b>tortino di zucchine e ricotta</b> <b>o bietoline e ricotta</b> <b>pomodori in insalata o carote gratinate</b> <b>frutta fresca</b>	<b>risotto con verdure o al pomodoro</b> <b>*filetti di platessa dorati al forno</b> <b>insalata mista</b> gelato	<b>pasta al ragù di carne uovo sodo o rotolo di homelettes</b> <b>o sformato di patate, stracchino e prosciutto</b> <b>pomodori e fagiolini in insalata</b> <b>banana equosolidale</b>	<b>minestra di verdure di stagione con riso</b> bocconcini di pollo dorato al forno <b>insalata mista</b> <b>frutta fresca</b>
<b>spaghetti al pomodoro</b> bocconcini di mozzarella o formaggio fresco <b>pomodori in insalata</b> <b>frutta fresca</b>	<b>pasta</b> all'olio e parmigiano filetti di <b>*halibut dorati al forno</b> <b>zucchine trifolate</b> <b>o carote gratinate</b> <b>frutta fresca</b>	<b>focaccia al formaggio</b> <b>o pizza margherita</b> prosciutto cotto o bresaola all'olio e limone <b>insalata mista</b> <b>banana equo solidale</b>	<b>riso zafferano e zucchine milanese di vitello dorata al forno</b> <b>pomodori in insalata</b> <b>frutta fresca</b>	<b>pasta al pesto casalingo</b> <b>o pasta al pomodoro e basilico</b> arrosto di maiale al latte <b>patatine al forno</b> <b>frutta fresca</b>
<b>pasta al sugo di pomodoro fresco</b> carne di vitello al rosmarino <b>purea di patate</b> <b>frutta fresca</b>	<b>riso</b> all'olio e.v. e parmigiano <b>polpettone di patate e*fagiolini</b> <b>o patate e zucchine</b> <b>insalata mista</b> <b>frutta fresca</b>	<b>pasta al pesto</b> <b>*filetti di platessa al forno</b> <b>con patate</b> <b>julienne di carote</b> gelato o <b>torta alla frutta</b>	<b>minestrone di verdure fresche con legumi e riso o crema di zucchine e riso o crema di *piselli</b> bocconcini di pollo scaloppati al limone <b>*spinaci</b> <b>banana equosolidale</b>	come proposto dai membri della commissione mensa, questa giornata verrà utilizzata per offrire ai bimbi e ragazzi la possibilità di gustare nuovi piatti, sia di tradizione locale che di altre tradizioni. La comunicazione del menù prescelto mensilmente avverrà tramite avviso alle insegnanti



IL FUNZIONARIO RESPONSABILE SETTORE ISTRUZIONE -DIETISTA  
Ivana Manfellotto

\* Alimenti Gelo - **Alimenti Biologici** - inoltre in ogni preparazione sformati, tortini, crocchette, polpettoni e frittate saranno sempre impiegati: uova, latte, patate e farina **biologici** parmigiano reggiano e prosciutto **dop-1 volta alla settimana banana equo solidale biologica**