



COMUNE DI COGOLETO  
SCUOLA DELL'INFANZIA COLOMBO

menù giugno 2010



giovedì	3	<b>pasta</b> all'olio ex.verg. e parm.reg - polpettine di vitello al pomodoro - <b>*pisellini al verde</b> pane bianco e integrale - <b>banana equosolidale</b>
venerdì	4	<b>pasta al pesto casalingo</b> - *filetti di platessa dorati al forno - <b>insalata mista</b> pane bianco e integrale - gelato
<b>sabato</b>	<b>5</b>	
<b>domenica</b>	<b>6</b>	
lunedì	7	pansoti al sugo di noci - bocconcini di pollo agli aromi - <b>*fagiolini</b> pane bianco e integrale - <b>frutta fresca</b>
martedì	8	<b>risotto al pomodoro</b> - sformato di <b>*carciofi e ricotta</b> - <b>pomodori in insalata</b> pane bianco e integrale - <b>banana equosolidale</b>
mercoledì	9	<b>pizza margherita</b> - prosciutto cotto - <b>insalata mista</b> pane bianco e integrale - <b>frutta fresca</b>
giovedì	10	<b>pasta al pesto casalingo</b> - arrosto di maiale - <b>patatine al forno</b> pane bianco e integrale - <b>frutta fresca</b>
venerdì	11	<b>vellutata di zucchine con riso</b> - milanese dorata al forno - <b>pomodori in insalata</b> pane bianco e integrale - gelato
<b>sabato</b>	<b>12</b>	
<b>domenica</b>	<b>13</b>	
lunedì	14	<b>risotto allo zafferano</b> - <b>frittatina di zucchine</b> - <b>insalata mista</b> pane bianco e integrale - <b>frutta fresca</b>
martedì	15	<b>pasta al pesto casalingo</b> - carne trita agli aromi - <b>purea di patate</b> pane bianco e integrale - <b>frutta fresca</b>
mercoledì	16	<b>vellutata di *piselli con riso</b> - bocconcini di mozzarella - <b>pomodori in insalata</b> pane bianco e integrale - <b>banana equosolidale</b>
giovedì	17	<b>pasta al pomodoro e basilico</b> - arrosto di tacchino al forno - <b>carote gratinate</b> pane bianco e integrale - <b>frutta fresca</b>
venerdì	18	<b>pasta</b> all'olio ex.verg. e parm.reg - *halibut dorato al forno - <b>pomodori</b> pane bianco e integrale - <b>torta con le mele</b>
<b>sabato</b>	<b>19</b>	
<b>domenica</b>	<b>20</b>	
lunedì	21	<b>pizza margherita</b> - prosciutto cotto - <b>insalata mista</b> pane bianco e integrale - <b>frutta fresca</b>
martedì	22	<b>minestrone di verdure con pesto e riso</b> - coscia di pollo al forno - <b>carote gratinate</b> pane bianco e integrale - <b>frutta fresca</b>
mercoledì	23	<b>pasta la pomodoro</b> - *filetti di platessa dorati al forno - <b>insalata mista con pomodori</b> pane bianco e integrale - gelato
giovedì	24	<b>pasta al pesto casalingo</b> - polpettine di carne al pomodoro - <b>*pisellini al verde</b> pane bianco e integrale - <b>frutta fresca</b>
venerdì	25	<b>pasta al ragù di verdure</b> - sformato di <b>patate</b> e stracchino - <b>insalata mista</b> pane bianco e integrale - <b>banana equosolidale</b>
<b>sabato</b>	<b>26</b>	
<b>domenica</b>	<b>27</b>	
lunedì	28	<b>pasta al pomodoro e basilico</b> - <b>crocchette di *spinaci</b> e ricotta - <b>pomodori</b> pane bianco e integrale - <b>frutta fresca</b>
martedì	29	<b>pizza margherita</b> - prosciutto cotto - <b>insalata mista</b> pane bianco e integrale - <b>frutta fresca</b>
mercoledì	30	<b>pasta al pesto casalingo</b> - arrosto di vitello agli aromi - <b>patatine al forno</b> pane bianco e integrale - gelato



IL FUNZIONARIO RESPONSABILE SETTORE ISTRUZIONE -DIETISTA

F.to Ivana Manfellotto

\* Alimenti Gelo - Alimenti Biologici: "**voci in grassetto**" - inoltre in ogni preparazione sformati, tortini, crocchette, polpettoni e frittate saranno sempre impiegati:uova, latte, patate e farina biologici - parmigiano e prosciutto dop  
Minestre di verdure e minestrone si intendono sempre "passati" - prosciutto cotto senza polifosfati e lattati