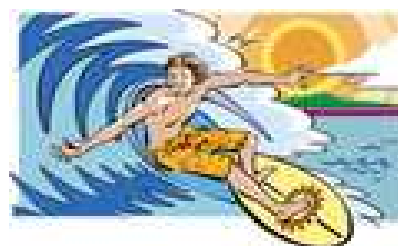


COMUNE DI COGOLETO

SCUOLA PRIMARIA "GIUSTI" - SCUOLA SECONDARIA I° "RE CAGNO"

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> - <b>sformato di *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 zucchini con riso</b> - milanese dorata al forno - <b>pomodori in insalata</b> pane bianco e integrale - gelato



IL FUNZIONARIO RESPONSABILE SETTORE ISTRUZIONE -DIETISTA

F.to Ivana Manfredotto

\* 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