



Centro educativo e Scuola "s. Paola Elisabetta Cerioli"

GreenNido, Infanzia, Primaria, Secondaria I grado
Menù *primavera-estate* anno scolastico 2020/2021

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
A	Pasta al pesto 1 - 2 - 4 Caprese: mozzarella e pomodoro 1 - 3	Risotto alla parmigiana Arrostito di tacchino Patate lesse	Chicche di patate al pomodoro e basilico 2 - 3 Tonno 6 Fagiolini in insalata	Pasta alle olive 2 Lonza al limone Carote in insalata	Pasta olio e parmigiano 2 Merluzzo agli aromi 2 - 6 Insalata mista
B	Pasta al pomodoro 2 - 3 Petto di pollo al forno 2 - 5 Carote in insalata	Risotto alla milanese Omelette cotto/fontina 1 - 5 Cavolo cappuccio	Pasta al pesto 1 - 2 - 4 Platessa al forno 6 Zucchine trifolate	Pasta al pomodoro e basilico 2-3 Pollo ai ferri Verdura fresca di stagione	Pizza prosciutto/mozzarella 1-2-3 (Pasta olio e parmigiano) 2 Insalata verde
C	Pasta al pomodoro 2 - 3 Arrostito di vitello 1 Cavolo cappuccio	Risotto alla parmigiana Formaggio Italiceo 1 Patate al forno	Ravioli di carne 2 Mozzarella 1 Pomodori in insalata	Pasta con ragù di verdure 1-2-3 Platessa gratinata 2 - 5 - 6 Insalata mista	Pasta olio e parmigiano 2 Affettati misti (crudo-cotto-bresaola) Verdura fresca di stagione
D	Fusilli all'olio e parmigiano 2 Uovo sodo 5 Pomodori in insalata	Chicche di patate al pomodoro 1 - 3 Tonno 6 Insalata di stagione con mais	Pasta al pomodoro e basilico 2-3 Bocconcini di pollo agli aromi 2 Finocchi gratinati 1	Risotto alla milanese Lonza al latte 1 Carote in insalata	Pizza prosciutto/mozzarella 1-2-3 (Pasta olio e parmigiano) 2 Insalata verde

- >Il pane fornito sarà a ridotto contenuto di sale, non addizionato di grassi
- >Ogni settimana sarà garantita l'alternanza di almeno tre varietà di frutta fresca diverse
- >Le grammature sono quelle previste dalle linee guida ASL di Brescia.

ALLERGENI: 1. Lattosio; 2. Glutine; 3. Pomodoro; 4. Frutta a guscio; 5. Uovo; 6. Pesce.