



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