



Centro educativo e Scuola "s. Paola Elisabetta Cerioli"

PRIMARIA E SECONDARIA I grado

Menù **autunno-inverno** anno scolastico 2021/2022

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
A	Pasta al pomodoro e basilico 2 - 3 Formaggi misti 1 Cavolo cappuccio	Risotto alla parmigiana 1 Arrosto di tacchino Finocchi gratinati	Ravioli di carne 1 - 2 - 5 Italico Dop 1 Carote in insalata	Stufato con verdure 3 Polenta Legumi (piselli o lenticchie) 3	Pasta all'olio e parmigiano 2 Platessa al limone 6 Insalata di stagione
B	Chicche di patate al pomodoro e basilico 1 - 3 Affettati misti (cotto-crudo-bresaola) Carote in insalata	Risotto allo zafferano 1 Uovo/omelette 1 - 5 Verdura cruda di stagione	Pizza margherita 1 - 2 - 3 Fagiolini lessi	Pasta all'olio e parmigiano 2 Lonza al latte 1 - 2 Insalata mista e olive	Pasta al pesto 1 - 2 - 4 Merluzzo gratinato 2 - 5 - 6 Finocchi in insalata
C	Pasta al sugo di verdure 2 - 3 Arrosto di vitello 1 Insalata mista	Lasagne al ragù di carne 1 - 2 - 3 Zucchine al vapore	Risotto ai formaggi 1 Nasello gratinato 2 - 5 - 6 Carote in insalata	Pasta aurora (pomodoro e ricotta) 1 - 2 Formaggi misti 1 Cavolo cappuccio	Pasta all'olio e parmigiano 2 Fettina di pollo ai ferri Patate lesse con prezzemolo
D	Pasta con capperi e olive 2 - 3 Scaloppine di tacchino con verdure 2 Insalata con finocchi	Pasta con ragù al forno 1 - 2 - 5 Uovo sodo 5 Insalata verde	Chicche aurora 1 - 2 Hamburger di manzo 2 Cavolo cappuccio	Pizza al prosciutto e mozzarella 1 - 2 - 3 Insalata mista	Risotto allo zafferano Tonno naturale 6 Carote in insalata

>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.

Orzinuovi, Settembre 2021