

MENU' REFEZIONE SCOLASTICA – Scuola Ancelle della Carità

Aprile / Ottobre

SETTI MANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I	Pastina in brodo vegetale	Tagliatelle all'uovo con zucchine e salsiccia	Pasta e fagioli cannellini	Gnocchi di patate al ragù di carne bianca (piatto unico)	Minestra di bobici (mais)
	Fettina di maiale ai ferri	Mozzarella caprese con pomodoro	Bresaola con olio e grana		Polpettine di merluzzo e patate
	Bis - Lattuga e pomodori	Cuori di carciofo in padella	Purè di spinaci	Zucchine gratinate al forno	Cetrioli
II	Pasta al pomodoro fresco	Minestra di riso e lenticchie	Pasticcio alla bolognese con ragù e besciamella	Crema di zucchine con farro	Pasta col sugo rosso o al tonno
	Polpettine di ricotta	Frittata alle zucchine		Bocconcini di pollo in umido	Filetti di nasello al pomodoro e olive
	Insalata di pomodori	Carote lesse all'olio – dolce (yogurt)	Insalata verde	Purè di patate	Bis – insalatina e carote grattugiate
III	Risotto alle zucchine grana e speck	Brodo vegetale (se desiderato)	Pasta alle verdure	Pasta pasticciata con ragù mozzarella besciamella al forno (piatto unico)	Crema di asparagi con riso
	Polpettine di pollo e tacchino al pomodoro	Pizza margherita, o al prosciutto, o alle verdure (a settimane alterne)	Hamburger di ceci e grana (fatto in cucina)		Bastoncini di pesce al forno
	Caponata di verdure di stagione	Bis - Carote grattugiate e mais	Pomodori gratinati al forno	Melanzane al funghetto	Cetrioli
IV	Minestra d'orzo	Crema di zucchine con riso	Spezzatino di vitello con polenta o gnocchetti di patate (piatto unico)	Passato di legumi misti con pastina	Risotto alle verdure di stagione
	Uova sode	Arrosto di tacchino		Polpettine di ricotta e spinaci	Bocconcini di merluzzo in umido o gratinati al forno
	Pomodorini – dolce (torta tipo polentina)	Spinaci all'olio	Carote grattugiate e insalata	Verdura di stagione al vapore	Mais e cetrioli

NOTE:

- La verdura riportata in tabella è indicativa poiché, oltre ad essere variata nell'arco della settimana, deve rispettare la disponibilità stagionale
- Ad ogni pasto viene fornito il pane comune o integrale e la frutta



MENU' REFEZIONE SCOLASTICA – Scuola Ancelle della Carità

Novembre / Marzo

SETTI MANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I	Pastina in brodo vegetale	Farro con ragù di verdure	Pasta e fagioli	Gnocchi di pane al ragù (piatto unico)	Minestra di bobici (mais)
	Petto di pollo impanato (in cucina)	Polpette di ricotta e spinaci al forno	Prosciutto cotto		Polpettine di merluzzo e patate
	Tegoline all'olio	Bis - Lattuga e pomodori	Carote a julienne	Verdura di stagione gratinata al forno	Finocchi spadellati
II	Minestra di lenticchie e riso	Pasta al pomodoro e basilico	Pasticcio alla bolognese con ragù e besciamella	Crema di porri patate e carote con cous cous o farro	Pasta col sugo rosso o al tonno
	Formaggio latteria	Frittata alle erbe o alle verdure		Pollo arrosto con patate al forno	Filetti di merluzzo gratinati al forno
	Finocchi a julienne – dolce (yogurt)	Purè di spinaci al burro	Cavolfiore gratinato al forno		Biete all'olio
III	Gnocchi di zucca con burro salvia e ricotta affumicata	Brodo vegetale (se desiderato)	Minestra di riso e piselli	Cannelloni con ragù mozzarella besciamella al forno (piatto unico)	Crema di zucca con pastina
	Polpettine di vitello in umido	Pizza margherita, o al prosciutto, o alle verdure (a settimane alterne)	Omelette		Polpette di pesce al pomodoro e olive
	Tegoline all'olio	Bis - Carote grattugiate e mais	Verdura di stagione gratinata al forno	Finocchi al vapore	Insalatina
IV	Crema di spinaci con riso	Pasta all'amatriciana	Goulash con polenta o gnocchi di patate (piatto unico) – a settimane alterne	Minestra d'orzo	Pasta alle verdure
	Mozzarella	Polpette di ceci (fatte in cucina)		Scaloppine di pollo al latte o al limone	Bocconcini di nasello in umido
	Carote grattugiate – dolce (torta tipo polentina)	Verdura di stagione al vapore	Tris – Pomodori, carote grattugiate e mais	Biete ripassate in padella	Carote lesse all'olio

NOTE:

- La verdura riportata in tabella è indicativa poiché, oltre ad essere variata nell'arco della settimana, deve rispettare la disponibilità stagionale
- Ad ogni pasto viene fornito il pane comune o integrale e la frutta

