

MENU' INVERNALE 2019/2020
della Refezione nella Scuola Statale dell' Infanzia e Secondaria di II° grado
mesi : novembre – dicembre – gennaio – febbraio - marzo

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° Sett.	Pasta al pomodoro Frittata con patate Insalata Frutta di stagione	Pasta e patate Bastoncini di pesce Insalata di lattuga Frutta di stagione	Pennette alle verdure Crocchette di pollo Carote Frutta di stagione	Tortellini al burro e salvia Formaggio spalmabile Patate Frutta di stagione	Riso e legumi Filetto di platessa al forno Purè Frutta di stagione
2° Sett.	Riso e legumi Pollo arrosto Piselli Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Filetti di sogliola in umido Insalata mista (finocchi e carote) Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Hamburger Purea di patate Frutta di stagione	Passato di fagioli con pasta Formaggio parmigiano Fagiolini lessi Frutta di stagione	Lasagne al ragù Bastoncini di pesce Insalata mista Frutta di stagione
3° Sett.	Pasta al burro Sogliola al forno Spinaci e bietole saltate Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Fesa di tacchino farcita Insalata mista Frutta di stagione	Minestrone con pasta Spezzatino con patate Frutta di stagione	Pasta al ragù Gatteau di patate Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Bastoncini di pesce Purè Frutta di stagione
4° Sett.	Gnocchi al pomodoro Cotoletta di sogliola Insalata Frutta di stagione	Passato di verdura con riso o pasta Scaloppa alla pizzaiola Patate lesse Frutta di stagione	Tortellini al pomodoro Prosciutto cotto Insalata mista Frutta di stagione	Pasta e patate Bastoncini di pesce Insalata lattuga Frutta di stagione	Riso al pomodoro Crocchette di carne Carote Frutta di stagione

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE (VV)
Dott. Pasqua C. – Dott. Barbieri G. – Dott. Paduano G. – Dott. Carnovale G.