

Menù Primaveraile- Estivo A.S. 2018/2019

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
11-14 giugno	Pasta al sugo di moscardini Mozzarella Fagiolini all'olio Pane toscano Frutta di stagione	Pappa al pomodoro Arista al forno Piselli all'olio Pane integrale Frutta di stagione	Pasta all'olio Bastoncini di merluzzo al forno Pomodori freschi Pane toscano Banana	Risotto al pomodoro e basilico Pollo arrosto Insalata Pane integrale Yogurt	Pasta aglio, olio e origano Polpettine di manzo al forno Carote al vapore Pane toscano Frutta di stagione
17-21 giugno	Pasta al pesto Stracchino Spinaci saltati Pane toscano Banana	pasta pomodoro fresco e basilico Spezzatino di manzo in bianco fagiolini all'olio Pane integrale Frutta di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto Insalata mista Pane toscano Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro e basilico Polpettone di tacchino Tris di verdure (fagiolini, zucchine, carote) Pane integrale Budino	Riso all'olio Filetto di merluzzo impanato Pomodori freschi Pane toscano Frutta di stagione
24-28 giugno	Risotto al pomodoro e basilico Bastoncini di merluzzo al forno Fagiolini al vapore Pane integrale Frutta di stagione	Pasta all'olio Polpettine di manzo al pomodoro Ceci all'olio Pane integrale Frutta di stagione	Pasta alle zucchine Petto di pollo al limone Pomodori freschi Pane toscano Yogurt	Pasta al sugo di pesce (merluzzo) Mozzarella Spinaci saltati Pane toscano Frutta di stagione	Pasta integrale alla crema di peperoni Arrosto di tacchino Carote all'olio Pane toscano Banana

Antella 11 giugno 2019