

MENU' SECONDARIA APRILE-AGOSTO COMUNE DI ADRO

	LUNEDI'		MERCOLEDI'		VENERDI'
PRIMA SETTIMANA	RISOTTO ALLA PARMIGIANA PETTO DI POLLO AI FERRI POMODORI PANE FRUTTA DI STAGIONE		PASTA AL RAGÙ DI VERDURE FILETTO DI MERLUZZO AL PANE AROMATICO INSALATA MISTA PANE FRUTTA DI STAGIONE		RISO AL POMODORO FARINATA DI CECI ZUCCHINE TRIFOLATE PANE FRUTTA DI STAGIONE
SECONDA SETTIMANA	RISOTTO ALLO ZAFFERANO PETTO DI POLLO INSALATA MISTA PANE FRUTTA DI STAGIONE		PASTA AL PESTO FILETTO DI PLATESSA AL FORNO ZUCCHINE GRATINATE PANE FRUTTA DI STAGIONE		PIZZA MARGHERITA PROSCIUTTO COTTO CAROTE PANE FRUTTA DI STAGIONE
TERZA SETTIMANA	PASTA TONNO E ZUCCHINE MOZZARELLA FINOCCHIO ALL'ARANCIA PANE FRUTTA DI STAGIONE		RISOTTO CECI E ZAFFERANO COTOLETTA DI POLLO INSALATA DI POMODORI PANE FRUTTA DI STAGIONE		GNOCCHI AL POMODORO FRITTATA CON PISELLI ZUCCHINE GRATINATE PANE FRUTTA DI STAGIONE
QUARTA SETTIMANA	PASTA AI FORMAGGI FARINATA DI CECI CAROTE AL VAPORE PANE FRUTTA DI STAGIONE		RISOTTO ALLA CREMA DI CAROTE BOCCONCINI DI TACCHINO AL LATTE INSALATA VERDE PANE INTEGRALE FRUTTA DI STAGIONE		PASTA AL RAGU' DI BOVINO PRIMO SALE FINOCCHI JULIENNE PANE FRUTTA DI STAGIONE

NOTE Tutti i pasti vengono completati con pane comune e/o integrale non addizionato di grassi ed a ridotto contenuto di sale e frutta fresca o mousse 100% frutta. Per tutte le preparazioni viene utilizzato esclusivamente sale iodato e verrà utilizzato olio extravergine di oliva. Verranno proposti almeno tre tipi diversi di frutta nell'arco della settimana a scelta tra: banana, mela, pesca, albicocca, susina e prugna (compatibilmente con la disponibilità di mercato).

MENU' SECONDARIA SETTEMBRE-MARZO COMUNE DI ADRO

	LUNEDI'		MERCOLEDI'		VENERDI'
PRIMA SETTIMANA	PASTA ALLO ZAFFERANO FRITTATA DI VERDURE E PISELLI CAROTE PANE FRUTTA DI STAGIONE		RISOTTO ALLA ZAFFERANO COSCE DI POLLO CAROTE JULIENNE PANE FRUTTA DI STAGIONE		PASTA AL RAGU' DI VERDURE FILETTO DI PLATESSA DORATA AL FORNO CAVOLFIORI GRATINATI PANE FRUTTA DI STAGIONE
SECONDA SETTIMANA	PASTA ALLA PIZZAIOLA FORMAGGELLA INSALATA VERDE PANE FRUTTA DI STAGIONE		POLENTA MANZO ALL'OLIO FAGIOLINI PANE FRUTTA DI STAGIONE		PIZZA MARGHERITA PROSCIUTTO COTTO INSALATA PANE FRUTTA DI STAGIONE
TERZA SETTIMANA	GNOCCHI AL RAGU' RICOTTA VERZA BOLLITA PANE FRUTTA DI STAGIONE		PASTA AL POMODORO ROTOLO DI TACCHINO CAROTE PANE FRUTTA DI STAGIONE		RISOTTO ALLO ZAFFERANO COTOLETTA DI PESCE INSALATA MISTA PANE FRUTTA DI STAGIONE
QUARTA SETTIMANA	GNOCCHI AL POMODORO SCALOPPINE AL LIMONE SPINACI BOLLITI PANE FRUTTA DI STAGIONE		LASAGNE FORMAGGIO MAGRO INSALATA FRUTTA DI STAGIONE		PASTA TONNO E ZUCCHINE FRITTATA CAROTE PANE FRUTTA DI STAGIONE

NOTE Tutti i pasti vengono completati con pane comune e/o integrale non addizionato di grassi ed a ridotto contenuto di sale e frutta fresca o mousse 100% frutta. Per tutte le preparazioni viene utilizzato esclusivamente sale iodato e verrà utilizzato olio extravergine di oliva. Verranno proposti almeno tre tipi diversi di frutta nell'arco della settimana a scelta tra: banana, mela, pesca, albicocca, susina e prugna (compatibilmente con la disponibilità di mercato).