

**“menù” allegato al capitolato d’appalto a.s. 2016/2017**

^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^

Prima settimana

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta al sugo	Riso dello chef	Pasta olio extravergine d’oliva e Grana	Minestrone	Ravioli al sugo
Insalata caprese (mozzarella e pomodoro)	Fettina di maiale al forno o in padella	Sformato di Verdure	Pollo arrosto	Filetto di pesce(merluzzo o platessa)
	Verdure di stagione		Verdure di stagione	Verdure di stagione
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta

SECONDA SETTIMANA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Malloreddus alla campidanese	Lasagne alla bolognese	Minestra di riso	Pasta alla verdure	Risotto al sugo
Pecorino fresco	Tacchino arrosto	Carne lessa di vitellone	Petto di tacchino al forno o in padella	Bastoncini di pesce
Verdure di stagione	Verdure di stagione	Zucchine trifolate o lesse o fagiolini o carote	Verdure di stagione	Verdure di stagione
Pane tipico	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	frutta

TERZA SETTIMANA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta al pesto tonno e pomodoro fresco	Passato di verdure	Risotto alla marinara o ai funghi o al sugo	Minestra di patate	Pasta al pomodoro
Uovo sodo	Spezzatino di maiale con patate	formaggio dolce da tavola	Polbettone al forno o brasato	Filetto di pesce(merluzzo o platessa)
Verdure di stagione		Verdure di stagione	Verdure di stagione	Verdure di stagione
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta

QUARTA SETTIMANA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Zuppa campagnola	Pizza Margherita	Passato di verdure	Risotto alla Milanese	Pasta olio extravergine d’oliva e Grana
Salsicce di pollo	Prosciutto Cotto	Polpette al sugo o al forno	Sformato di verdure	Bastoncini di pesce
Patate al forno	Verdure di stagione	Fagiolini		Verdure di stagione
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta