



MENÙ PRIMAVERA/ESTATE

SCUOLA INFANZIA "A. BRACHET – GROSSO"



BUON
APPETITO!

PRIMA SETTIMANA

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRIMO PIATTO	CREMA DI VERDURE CON CROSTINI	PASTA AL PESTO	RISOTTO ALLA MILANESE	AGNOLOTTI DI MAGRO AL PARMIGIANO	PASTA OLIO E SALVIA
	Crostini 20-30 g	Pasta 40-50 g	Riso 40-50 g	Agnolotti 60-80 g	Pasta 40-50 g
	Verdure miste 80 g	Pesto 20 g	Zafferano q.b.	Olio di oliva 5 g	Olio di oliva 5 g
	Olio di oliva 5 g	Olio di oliva 5 g	Olio di oliva 5 g	Grana 5 g	Grana 5 g
	Grana 5 g	Grana 5 g	Grana 5 g	Aromi q.b.	Salvia q.b.
SECONDO PIATTO	ARROSTO DI BOVINO AL FORNO	FRIITATA DI ZUCCHINE	SCALOPPINE DI POLLO AL LIMONE	POLPETTE DI LEGUMI	PLATESSA INFARINATA AL FORNO
	Bovino 50-60 g	Uova 30 g. misto pastorizz.	Pollo 50-60 g	Lenticchie 30-40 g/ Ceci 30-40 g	Filetto di platessa* 70-80 g
	Olio di oliva 5 g	Zucchine 30 g.	Olio di oliva 5 g	Uova 10 g misto	Olio di oliva 5 g
	Aromi q.b.	Grana 5 g	Limone 1x5	Grana 5 g	Limone 1x5
		Olio di oliva 5 g	Farina bianca q.b.	Olio di oliva 5 g	Farina bianca q.b.
CONTORNO	PUREA DI PATATE	CAROTE ALL'OLIO	ERBETTE AL GRANA	INSALATA DI POMODORI	ZUCCHINE TRIFOLATE
	Patate 100 g	Carote 100 g	Erbette* 100 g	Pomodori 100 g	Zucchine 100 g
	Latte PS: 20/Burro 5 g	Olio di oliva 5 g	Olio di oliva 5 g	Olio di oliva 5 g	Olio di oliva 5 g
	Grana 5 g	Aromi q.b.	Grana 5 g		Prezzemolo q.b.
FRUTTA/ DESSERT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	MACEDONIA
	100 g	100 g	125 g	100 g	100 g
Merenda	Pane (30 g) e marmellata (15 g)	Budino (80 g)	Frutta di stagione (100 g)	Crackers (25 g)	Crostata di frutta (40 g)



MENÙ PRIMAVERA/ESTATE

SCUOLA INFANZIA "A. BRACHET – GROSSO"



BUON APPETITO!

SECONDA SETTIMANA

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRIMO PIATTO	PASSATO DI ZUCCHINE CON ORZO	PASTA AL POMODORO E BASILICO	RISOTTO AGLI ASPARAGI	PIZZA MARGHERITA	PASTA ALL'OLIO
	Orzo/Riso 20-30 g	Pasta 40-50 g	Riso 40-50 g	Gnocchi di patate 125-150 g	Pasta 40-50 g
	Zucchine 50 g	Pomodoro 30 g	Asparagi 30 g	Pomodoro 30 g	Olio di oliva 5 g
	Verdure miste: 30	Olio di oliva 5 g	Burro 5 g	Mozzarella 25-30 g	Grana 5 g
	Olio di oliva 5 g	Grana 5 g	Grana 5 g	Olio di oliva 5 g	
Grana 5 g	Basilico q.b.				
SECONDO PIATTO	POLPETTE DI BOVINO IN UMIDO	OMELETTE GIALLA	ROLATA DI CONIGLIO AL FORNO	PROSCIUTTO COTTO (1/2 porzione)	PATE' DI TONNO E FORMAGGIO
	Bovino 50-60 g	Uova 30 g. misto pastorizz.	Rolata coniglio 50-60 g	Prosciutto cotto 20-25 g	Tonno 40 g
	Uova 10 g misto	Grana 15 g	Olio di oliva 5 g		Ricotta/formaggio morbido 30 g
	Pan grattato q.b.	Olio di oliva 5 g	Aromi q.b.		Limone 1x5
	Olio di oliva 5 g				
CONTORNO	PISELLI o LENTICCHIE AL POMODORO	SPINACI ALL'OLIO	CAROTE AL FORNO	INSALATA MISTA	FAGIOLINI SALTATI
	Piselli* o lenticchie 100 g	Spinaci* 100 g	Carote 100 g	Insalata 20 g	Fagiolini* 100 g
	Pomodoro 30 g	Olio di oliva 5 g	Olio di oliva 5 g	Pomodori 50 g	Olio di oliva 5 g
	Olio di oliva 5 g	Aromi q.b.	Aromi q.b.	Olio di oliva 5 g	Aromi q.b.
FRUTTA/DESSERT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	MACEDONIA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	GELATO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	100 g	100 g	100 g	125 g	100 g
Merenda	Pane (30 g) e barretta di cioccolato (15 g)	Yogurt (125 g)	The deteinato con biscotti (25 g)	Frutta di stagione (100 g)	Focaccia (40 g)



MENÙ PRIMAVERA/ESTATE

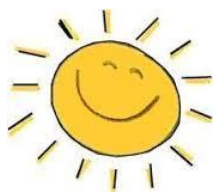
SCUOLA INFANZIA "A. BRACHET – GROSSO"



BUON
APPETITO!

TERZA SETTIMANA

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRIMO PIATTO	PASSATO DI VERDURE CON CEREALI	PASTA ALLA CAMPAGNOLA	RISOTTO AL POMODORO	GNOCCHI ALLA ROMANA	PASTA ALLE ZUCCHINE
	Orzo/Farro 20-30 g	Pasta 40-50 g	Riso 40-50 g	Semolino 50 g	Pasta 40-50 g
	Verdure miste 80 g	Verdure miste 30 g	Pomodoro 30 g	Latte 10 g	Zucchine 30 g
	Olio di oliva 5 g	Olio di oliva 5 g	Olio di oliva 5 g	Farina 5 g	Olio di oliva 5 g
	Grana 5 g	Grana 5 g	Grana 5 g	Burro 5 g	Grana 5 g
				Grana 5 g	
SECONDO PIATTO	MILANESE DI BOVINO AL FORNO	FRITTATA ALLE ERBE	ARROSTO DI LONZA AL FORNO	BRESAOLA	MERLUZZO IN UMIDO
	Bovino 50-60 g	Uova 30 g. misto pastorizz..	Lonza 50-60 g	Bresaola 40-50 g	Merluzzo* 70-80 g
	Uova 10 g misto	Erbette 30 g.	Olio di oliva 5 g		Pomodoro 30 g
	Pan grattato q.b.	Grana 15 g	Aromi q.b.		Olio di oliva 5 g
	Olio di oliva 5 g	Olio di oliva 5 g			Aromi q.b.
CONTORNO	LEGUMI ALL'OLIO	INSALATA DI CAROTE	ZUCCHINE STUFATE	INSALATA VERDE	VERDURE MISTE ALL'OLIO
	Piselli/Fagioli/Lenticchie 100 g	Carote 50 g	Zucchine* 100 g	Insalata 30 g	Carote 50 g
	Olio di oliva 5 g	Olio di oliva 5 g	Olio di oliva 5 g	Olio di oliva 5 g	Fagiolini* 50 g
	Aromi q.b.	Limone 1x5			Olio di oliva 5 g
FRUTTA/DESSERT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	MACEDONIA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	100 g	125 g	100 g	100 g	100 g
Merenda	The deteinato con biscotti (25 g)	Frutta di stagione (100 g)	Pane (30 g) e olio (5 g)	Budino (80 g)	Torta Margherita (40 g)



MENÙ PRIMAVERA/ESTATE

SCUOLA INFANZIA "A. BRACHET – GROSSO"



BUON
APPETITO!

QUARTA SETTIMANA

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRIMO PIATTO	PASSATO DI VERDURA CON ORZO	PASTA IN BIANCO	RISOTTO ALLE ZUCCHINE	GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO	PASTA AL RAGU' VEGETALE
	Orzo/Riso 20-30 g	Pasta 40-50 g	Riso 40-50 g	Gnocchi di patate 100-125 g	Pasta 40-50 g
	Verdure miste 80 g	Olio di oliva 5 g	Zucchine 30 g	Pomodoro 30 g	Verdure miste 30 g
	Olio di oliva 5 g	Grana 5 g	Olio di oliva 5 g	Olio di oliva 5 g	Olio di oliva 5 g
	Grana 5 g		Grana 5 g	Grana 5 g	Grana 5 g
SECONDO PIATTO	ROLATINE DI BOVINO AL FORNO	FLAN DI VERDURE AL FORNO	FESA DI TACCHINO OLIO E LIMONE	FORMAGGIO FRESCO	NASELLO INFARINATO AL FORNO
	Fesa di bovino 50-60 g	Uova 30 g. misto pastorizz.	Fesa tacchino 40-50 g	Mozzarella 50-60 g	Nasello* 70-80 g
	Olio di oliva 5 g	Verdure* 30 g.	Olio di oliva 5 g		Olio di oliva 5 g
	Aromi q.b.	Grana 15 g	Limone 1x5		Farina q.b.
		Olio di oliva 5 g			Limone 1x5
CONTORNO	PATATE AL FORNO	INSALATA VERDE	VERDURE MISTE ALL'OLIO	INSALATA DI POMODORI	ZUCCHINE STUFATE
	Patate 130 g	Insalata 30 g	Carote 50 g	Pomodori: 100 g	Zucchine 100 g
	Olio di oliva 5 g	Olio di oliva 5 g	Fagiolini* 50 g	Olio di oliva 5 g	Olio di oliva 5 g
	Aromi q.b.		Olio di oliva 5 g		Aromi q.b.
FRUTTA/ DESSERT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	BUDINO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	MACEDONIA
	100 g	100 g	80 g	100 g	100 g
Merenda	Pane (30 g) e miele (15 g)	Yogurt (125 g)	Frutta di stagione (100 g)	Focaccia (40 g)	Grissini (25 g) e barretta di cioccolato (15 g)