

Menu: Primavera/Estate 2019 Pranzo



Lunedì

1^a
Pasta alla bolognese
Insalata
Zucchine* gratinate
Pane
Spicchi di mela

Martedì

Crema di verdure*
Scaloppine di pollo
Insalata mista
Purè di patate
Pane
Frutta fresca

Mercoledì

Tris di verdura cruda
Pizza Margherita
Cavolfiori* gratinati al forno
Pane
Frutta fresca

Giovedì

Risotto primavera
Crocchette di *platessa e
*merluzzo
Insalata verde
Carote* al vapore
Pane
Macedonia di frutta

Venerdì

Pasta al pesto delicato
Uova strapazzate con grana
Spinaci* al vapore
Cappuccio julienne
Pane
Yogurt alla frutta

2^a

Risi e *bisi con grana
Cetrioli
Carote* al vapore
Pane
Mousse di frutta

Pasta al pomodoro
Mozzarelline
Pomodori
Zucchine* prezzemolate
Pane
Yogurt alla frutta

Cotoletta di pollo
Patate al forno con scaglie di
mandorle
Insalata verde
Pane
Spicchi di mela

Gnocchi di patate al pomodoro e
basilico
Sformato di uova con grana
Insalata mista
Pane
Frutta fresca

Crema di carote* e zucchine* con
crostini
Crocchette di *platessa e
*merluzzo
Patate al vapore
Carote julienne
Pane
Frutta fresca

3^a

Riso con lo zafferano
Prosciutto cotto
Piselli* al forno
Cappuccio julienne
Pane
Yogurt alla frutta

Pasta al pomodoro e basilico
Scaloppine di tacchino al limone e
prezzemolo
Insalata verde
Carote* al vapore
Spicchi di mela

Risi e *bisi con grana
Insalata mista
Spinaci* gratinati
Pane
Frutta fresca

Pasta al verde
Tortino di uova e *verdure
Finocchi julienne
Fagiolini* al vapore
Pane
Spicchi di mela

Vellutata di verdura* con crostini
Crescenza
Pomodori
Patate prezzemolate
Pane
Frutta fresca

4^a

Filetto di platessa* a cotoletta
Patate al forno con scaglie di
mandorle
Insalata verde
Pane
Frutta fresca

Pasta alla Napoletana
Girella di uova con ricotta e
*spinaci
Carote julienne
Pane
Spicchi di mela

Lasagne* al ragù di carne bovina
Insalata mista
Fagiolini* al forno
Pane
Mousse di frutta

Pasta con prosciutto e *piselli
Pomodori
Zucchine* prezzemolate
Pane
Yogurt alla frutta

Riso con lo zafferano
Bocconcini di pollo al rosmarino
Carote* con prezzemolo
Insalata verde
Pane
Frutta fresca

SCUOLA PRIMARIA "GIOVANNI PAOLO II"

COMUNE DI PESCHIERA DEL GARDA

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (in presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). 1 VOLTA AL MESE NELLA GIORNATA DI MERCOLEDÌ SARA' FORNITA TORTA previa comunicazione da parte della cucina. *Materia prima congelata e/o surgelata all'origine