

Scuola Maria Luigia

Autunno – Inverno | Anno Scolastico 2023/2024

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA 30/10 – 3/11 27/11 – 1/12 8/01 – 12/01 5/02 – 9/02 4/03 – 8/03 1/04 – 5/04	Pasta al pomodoro	Torta di riso*	Pasta all'olio EVO	Minestra Primavera*	Pasta al pesto
	Scaloppina di pollo	Prosciutto cotto	Arrostato di lonza	Pizza	Tonno e patate*
	Insalata mista	Carote prezzemolate*	Patate al forno*		
	Yogurt	Frutta fresca	Frutta fresca	Mousse di frutta	Budino
2 SETTIMANA 6/11 – 10/11 4/12 – 8/12 15/01 – 19/01 12/02 – 16/02 11/03 – 15/03	Ravioli al ragù*	Minestra primavera*	Pasta all'olio	Pasta al pomodoro	Risotto allo zafferano
	Stracchino	Pollo arrosto	Castellana	Polpette di vitellone rosse al sugo*	Bastoncini di pesce*
	Purè di patate	Insalata	Carote julienne	Piselli*	Insalata
	Budino	Frutta fresca	Yogurt	Frutta	Frutta fresca
3 SETTIMANA 13/11 – 17/11 11/12 – 15/12 22/01 – 26/01 19/02 – 23/02 18/03 – 22/03	Pasta al pomodoro	Lasagne al ragù*	Pasta all'olio EVO	Risotto alla parmigiana	Minestra primavera*
	Polpettone di patate e prosciutto*	Mozzarella o Formaggini	Arrostato di lonza	Bocconcini di pollo agli aromi	Pizza
	Insalata	Tris di verdure	Purè di patate	Insalata mista	
	Frutta fresca	Mousse di frutta	Yogurt	Frutta fresca	Budino
4 SETTIMANA 20/11 – 24/11 18/12 – 22/12 29/01 – 2/02 26/02 – 1/03 25/03 – 29/03	Tortellini	Pasta al ragù	Minestra primavera*	Riso all'olio	Pasta al pomodoro
	Omelette con prosciutto	Stracchino	Cotoletta di pollo	Polpette di vitellone al sugo	Bastoncini di pesce*
	Insalata mista	Patate al forno*	Carote julienne	Piselli*	Carote al burro*
	Frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca	Budino	Frutta fresca



I piatti contrassegnati da (*) potrebbero essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate

Ogni giorno sarà servita una porzione di pane semplice o integrale.

La frutta fresca varierà fra le seguenti tipologie seguendo la naturale stagionalità dei prodotti: banana, mela, pesca, albicocca, kiwi, pera, cocomero, melone, prugna, arance, clementine.

La verdura fresca varierà fra le differenti tipologie seguendo la naturale stagionalità dei prodotti mentre le verdure surgelate sono a lotta integrata.

ALIMENTI A KM ZERO: Pane, pizza/focaccia, pasta fresca ripiena.

