

ISTITUTO COMPRENSIVO BELFANTI
BORGIO TICINO

Menù autunno – inverno 2009

| SETTIMANA | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| I | Pasta al ragù di verdura Tonno Carote brasate Frutta fresca | Ravioli di magro olio e salvia Arrostito di tacchino Fagiolini al vapore Frutta fresca | Lasagne al pesto Mozzarelline Erbette all'olio Yogurt | Pasta al burro Lonza al forno Insalata mista Frutta fresca | Passato di verdura con riso Mezzo uovo sodo e prosciutto cotto Patate prezzemolate Frutta di stagione |
| II | Pasta in bianco Prosciutto cotto Fagiolini all'origano Frutta fresca | Pasta con broccoli Petto di pollo al rosmarino Piselli Frutta fresca | Riso allo zafferano Frittata al forno Insalata mista Frutta fresca | Pizza margherita Formaggio ½ porz. Erbette all'olio Budino | Pasta al pomodoro e ricotta Platessa alla milanese Carote stufate Frutta fresca |
| III | Hamburger di tacchino al forno Insalata mista Frutta fresca | Passato di verdura con riso Bastoncini di pesce Patate lesse Yogurt | Pasta olio e grana Tapulone di vitellone Carote e piselli Frutta fresca | Gnocchi di patate al ragù Mozzarella Fagiolini all'olio Frutta fresca | Pasta all'ortolana Petto di pollo al forno Spinaci al burro Frutta fresca |
| IV | Pizza margherita Formaggio ½ porz. Carote in padella Frutta fresca | Polenta Brasato di vitellone Fagiolini e patate Frutta fresca | Passato di verdure con crostini Prosciutto cotto Patate prezzemolate Budino | Pasta al pomodoro Tacchino al forno Insalata verde Frutta fresca | Risotto alla parmigiana Filetto di pesce impanato Cavolfiori al forno Frutta fresca |