

**ISTITUTO COMPRENSIVO – CASTELLETTO SOPRA TICINO    Menu autunno inverno 2009**

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>I</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gnocchi al pomodoro</li> <li>• Formaggio</li> <li>• Finocchi al forno</li> <li>• Succo di frutta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta olio e grana</li> <li>• Scaloppine al limone</li> <li>• Insalata mista</li> <li>• Frutta fresca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Risotto allo zafferano</li> <li>• Nasello dorato</li> <li>• Carote cotte</li> <li>• Yogurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Passato di verdura</li> <li>• Frittata</li> <li>• Purea di patate</li> <li>• Banana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ravioli alle verdure</li> <li>• Prosciutto cotto s.p.</li> <li>• Fagiolini</li> <li>• Frutta di stagione</li> </ul>
<b>II</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta burro e salvia</li> <li>• Spezzatino di manzo e contorno</li> <li>• Budini vari</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta pomodoro e olive</li> <li>• Petto di pollo al forno</li> <li>• Carote in insalata</li> <li>• Frutta fresca / materna: spremuta d'arancia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Risotto al pomodoro</li> <li>• Formaggio</li> <li>• Cavolfiori al forno</li> <li>• Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lasagne al forno</li> <li>• Prosciutto cotto s.p. ½ porz.</li> <li>• Insalata mista</li> <li>• Yogurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pastina in brodo</li> <li>• Platessa al forno</li> <li>• Patate al forno</li> <li>• Frutta fresca</li> </ul>
<b>III</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pizza</li> <li>• Prosciutto cotto s.p. ½ porz.</li> <li>• Carote in insalata</li> <li>• Banana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Risotto alla parmigiana</li> <li>• Filetti di pesce</li> <li>• Fagiolini</li> <li>• Yogurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crema di carote</li> <li>• Frittata</li> <li>• Patate al forno</li> <li>• Frutta / materna: spremuta d'arancia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ravioli burro e salvia</li> <li>• Cosce di pollo al forno</li> <li>• Insalata mista</li> <li>• Frutta secca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta al pesto</li> <li>• Formaggio</li> <li>• Broccoli al vapore/ piselli</li> <li>• Budino alla vaniglia</li> </ul>
<b>IV</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maccheroni ai 4 formaggi</li> <li>• Bocconcini di pollo</li> <li>• Carote saltate</li> <li>• Frutta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta al pomodoro</li> <li>• Nasello al limone</li> <li>• Fagiolini</li> <li>• Budino</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gnocchi al pomodoro</li> <li>• Milanese di tacchino</li> <li>• Insalata mista</li> <li>• Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Risotto allo zafferano</li> <li>• Formaggio</li> <li>• Piselli e carote</li> <li>• Crostatina</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Passato di verdura</li> <li>• Arrosto di tacchino</li> <li>• Ppurea di patate</li> <li>• Yogurt</li> </ul>

FRUTTA: mela, pera, banana, kiwi, arance, mandarini da somministrare alternando i vari tipi di frutta e non somministrando lo stesso frutto per più giorni consecutivi.

TIPOLOGIE DI FORMAGGI: mozzarella, ricotta, primosale, delissy, fontal, italico, pirenei.