

## MENU' PRIMAVERA - ESTATE 2023-2024

| DATE                                 |   | PRIMO PIATTO                     | SECONDO PIATTO                           | CONTORNO               | PANE E FRUTTA        |
|--------------------------------------|---|----------------------------------|--|------------------------|----------------------|
| <b>1° SETTIMANA</b><br>04/09 – 08/09 | L | Pasta al pomodoro e basilico     | Frittata al forno                        | Verdura fresca         | Pane e frutta fresca |
| 02/10 – 06/10                        | M | Risotto con zucchine             | Scaloppina di pollo                      | Carote in insalata     | Pane e frutta fresca |
| 30/10 – 03/11                        | M | Misto di verdure crude           | Pizza Margherita                         | /                      | Pane e frutta fresca |
| 03/04 – 05/04                        | G | Pasta con olio e parmigiano      | Hamburger al forno                       | Verdura fresca         | Pane e frutta fresca |
| 29/04 – 03/05                        | V | Pasta al pesto alla genovese     | Bocconcini di pesce                      | Piselli in umido       | Pane e frutta fresca |
| 27/05 – 31/05                        |   |                                  |  |                        |                      |
| <b>2° SETTIMANA</b><br>11/09 – 15/09 | L | Risotto primavera                | Mozzarella                               | Fagiolini lessati      | Pane e frutta fresca |
| 09/10 – 13/10                        | M | Pasta e Ceci                     | Polpette di carne                        | Patate al forno        | Pane e frutta fresca |
| 08/04 – 12/04                        | M | Pasta pomodoro e basilico        | Tonno                                    | Cavolfiore in insalata | Pane e frutta fresca |
| 06/05 – 10/05                        | G | Pasta con crema di piselli       | Petto di pollo alla salvia               | Insalata mista         | Pane e frutta fresca |
| 03/06 – 07/06                        | V | Riso alla parmigiana (melanzane) | Filetto di merluzzo al forno             | Insalata di stagione   | Pane e frutta fresca |
| <b>3° SETTIMANA</b><br>18/09 – 22/09 | L | Spaghetti pomodoro e basilico    | Caprese di mozzarella e pomodori         | /                      | Pane e frutta fresca |
| 16/10 – 20/10                        | M | Farfalle olio e parmigiano       | Hamburger al forno                       | Carote                 | Pane e frutta fresca |
| 15/04 – 19/04                        | M | Pasta e fagioli                  | Uova sode                                | Verdure miste          | Pane e frutta fresca |
| 13/05 – 17/05                        | G | Pasta fredda                     | Hamburger vegetale                       | Fagiolini              | Pane e frutta fresca |
|                                      | V | Risotto al pesto di zucchine     | Pesce gratinato                          | Verdura fresca         | Pane e frutta fresca |
| <b>4° SETTIMANA</b><br>25/09 – 29/09 | L | Pasta alla pizzaiola             | Prosciutto cotto e scaglie di parmigiano | Fagiolini lessati      | Pane e frutta fresca |
| 23/10 – 27/10                        | M | Gramigna con ragù/Lasagne        | /  | Verdura fresca         | Pane e frutta fresca |
| 22/04 – 26/04                        | M | Pasta all'olio EVO               | Polpette di ricotta e riso               | Pomodori               | Pane e frutta fresca |
| 20/05 – 24/05                        | G | Pasta con crema di piselli       | Cosce di pollo al forno                  | Verdura di stagione    | Pane e frutta fresca |
|                                      | V | Passato di legumi                | Platessa impanata al forno               | Carote in insalata     | Pane e frutta fresca |

**Note:** L'alternativa al pasto normale è da considerarsi in **"BIANCO"** ed è composto da: PRIMO pasta o riso all'olio, SECONDO prosciutto cotto/crudo o formaggio fresco, CONTORNO/PANE/FRUTTA da schema giornaliero.

Il menù in BIANCO è da considerarsi valido anche per bambini con lievi indisposizioni e prenotabile SENZA CERTIFICATO MEDICO per più giorni, ma il tempo strettamente necessario alla guarigione.

ISTITUTO SACRO CUORE

Scuola Paritaria Decr.10.03.2000 n. 62 - Scuola Dell'Infanzia D.M. del 28/02/01 - Scuola Primaria D.M. del 13/04/01

Via G. Paisiello, 5 – 41122 MODENA - TEL. 059-367975 Fax 059-363359 - e-mail istitutosacrocuoremo@libero.it