

MENU' AUTUNNO-INVERNO 2023-2024

DATE		PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	PANE E FRUTTA
1° SETTIMANA 27/11 – 01/12	L	Pasta al pomodoro e basilico	Frittata al forno	Purea di patate	Pane e frutta fresca
29/01 – 02/02	M	Pasta prosciutto piselli e panna	Scaloppina di pollo	Carote in insalata	Pane e frutta fresca
26/02 – 01/03	M	Misto di verdure crude	Pizza Margherita	/	Pane e frutta fresca
25/03 – 27/03	G	Riso alla zucca	Polpette di carne	Piselli in umido	Pane e frutta fresca
	V	Pasta al pesto alla genovese	Pesce gratinato	Insalata mista	Pane e frutta fresca
2° SETTIMANA 06/11 – 10/11	L	Risotto con sugo di piselli	Prosciutto cotto e parmigiano	Fagiolini lessati	Pane e frutta fresca
04/12 – 08/12	M	Pasta alle zucchine	Spezzatino di tacchino	Patate al forno	Pane e frutta fresca
08/01 – 12/01	M	Maltagliati coi fagioli	Polpette ricotta e spinaci	Carote in insalata	Pane e frutta fresca
05/02 – 09/02	G	Pasta con olio EVO e parmigiano	Mozzarella	Piselli in umido	Pane e frutta fresca
04/03 – 08/03	V	Spaghetti al tonno	Bocconcini di pesce	Insalata di stagione	Pane e frutta fresca
3° SETTIMANA 13/11 – 17/11	L	Minestrone	Petto di pollo alla salvia	Purea di patate	Pane e frutta fresca
11/12 – 15/12	M	Pasta in bianco	Hamburger di carne	Pomodori in insalata	Pane e frutta fresca
15/01 – 19/01	M	Risotto allo zafferano	Uova sode	Verdura cotta di stagione	Pane e frutta fresca
12/02 – 16/02	G	Pasta al pesto alla genovese	Arrosti di maiale	Insalata di stagione	Pane e frutta fresca
11/03 – 15/03	V	Pasta con crema di cavolfiore	Pesce gratinato	Verdura cotta di stagione	Pane e frutta fresca
4° SETTIMANA 20/11 – 24/11	L	Pasta al pomodoro e legumi	Prosciutto cotto	Cavolfiore lessato	Pane e frutta fresca
18/12 – 22/12	M	Pasta in brodo vegetale	Hamburger vegetale	Insalata di stagione	Pane e frutta fresca
22/01 – 26/01	M	Gramigna con ragù/ Lasagne	/	Misto di verdure	Pane e frutta fresca
19/02 – 23/02	G	Risotto alla parmigiana (melanzane)	Cosce di pollo al forno	Patate al forno	Pane e frutta fresca
18/03 – 22/03	V	Penne al tonno	Platessa impanata al forno	Piselli in umido	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