

SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<b>Ravioli di magro al burro e salvia</b> <b>Affettato di tacchino</b> <b>Verdura cotta</b> <b>Frutta</b>		<b>Pasta al pesto</b> <b>Frittatine al forno</b> <b>Verdura cruda</b> <b>Frutta</b>		
2	<b>Pizza margherita</b> <b>Verdura cruda</b> <b>Frutta</b>		<b>Minestra in brodo vegetale</b> <b>Spinacine di pollo</b> <b>Verdura cotta</b> <b>Frutta</b>		
3	<b>Risotto al pomodoro</b> <b>Emmental</b> <b>Verdura cruda</b> <b>Frutta</b>		<b>Verdura cruda</b> <b>Lasagna alla bolognese</b> <b>Yogurt</b>		
4	<b>Pasta integrale al pomodoro</b> <b>Frittatine con spinaci</b> <b>Verdura cruda</b> <b>Frutta</b>		<b>Risotto alla zucca</b> <b>Scaloppine di tacchino al limone</b> <b>Verdura cruda</b> <b>Frutta</b>		



Le tipologia di verdura potrà variare in funzione della reperibilità sul mercato e della stagione.  
 Nel menù invernale si proporranno le seguenti verdure: spinaci, bietole, erbe, cavolfiori, finocchi, insalata, crauti rosso e bianco, broccoletti, carote.

Nel menù estivo: spinaci, insalata, pomodori, zucchine, carote, fagiolini, cetrioli, melanzane.  
 scuola primaria, 60 g scuola secondaria di primo grado

- \* IL PRODOTTO PUO' ESSERE CONGELATO/SURGELATO ALL'ORIGINE



Prodotti BIO  
 Pasta  
 Pelati  
 Parmigiano  
 Olio extra vergine



Prodotti equo-solidali  
 Banane

Utilizziamo anche frutta e verdura fresca a lotta integrata