

dal 28/03/25

MENU' ESTIVO ANNO SCOLASTICO 2024/2025 - Scuola dell'infanzia "A. FACCANONI" Sarnico - MATERNA					
Ristorazione DOC	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima Settimana	Risotto alla parmigiana Filetto di Halibut Gratinato Fagiolini Pane Frutta	Pasta agli aromi Mozzarelline Carote Julienne Pane Frutta	Pasta al pesto Frittata alle verdure Insalata mista Pane Frutta	Minestra di riso e patate Piccatina di pollo al limone Cavolfiori Pane Frutta	Pasta alla crema di legumi Carote al vapore Pane Frutta
	Pasta alla crema di zucchine Frittata al forno Broccoli Pane Frutta	Pizza margherita Carote a fiammifero Pane Frutta	Pasta al ragù di carne Pomodori Pane Frutta	Riso all'inglese Crocchette di cannellini Zucchine gratinate Pane Frutta	Pasta olio e grana Cocchette di pesce Fagiolini Pane Frutta
	Risotto al pomodoro Fontina Pomodori Pane Frutta	Pasta alla crema di legumi Cavolfiori Pane Frutta	Pasta al pesto Arista al forno Zucchine trifolate Pane Frutta	Pasta agli aromi Frittata con verdure Insalata Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Filetto di halibut gratinato Finocchi al forno Pane Frutta
	Pasta con sugo di pesce Pomodori Pane Frutta	Pizza margherita Fagiolini Pane Frutta	Risotto giallo Frittata al forno Zucchine trifolate Pane Frutta	Pasta al pomodoro Crocchette di ceci Carote Pane Frutta	Passato di verdura con crostini di pane Cosce di pollo Patate in insalata Pane Frutta
Quarta Settimana					

u.m. 6/02/25

ELABORAZIONE DEL MENU' SECONDO LE LINEE GUIDA DELLA REGIONE LOMBARDIA

Formaggio= 1°Mozzarelline, 2° Crescenza, 3° Ricotta, 4° Primosale, 5° Fontal (a variare)

Torta: una volta al mese

RISTORAZIONE DOC Srl
Disalva