

Refezione scolastica Comune di Lissone
MENU INVERNALE a.s. 2015 -2016 Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria dal 2 novembre 2015 al 15 aprile 2016

	1 SETTIMANA	2 SETTIMANA	3 SETTIMANA	4 SETTIMANA	5 SETTIMANA
LUNEDI	RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA ASIAGO DOP CAROTE ALL'OLIO	GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO E PESTO MOZZARELLA (HAMBURGER per scuola secondaria) FAGIOLINI ALL'OLIO	SEDANI ALL'OLIO (RISOTTO bio ALLA PARMIGIANA per scuola secondaria) TONNO PATATE E FAGIOLINI ALL'OLIO	GNOCCHI AL POMODORO FORM. SPALMABILE (BASTONCINI DI PESCE° per scuola secondaria) CAROTE ALL'OLIO	SEDANI AURORA PRO.COTTO FINOCCHI cotti ALL'OLIO
MARTEDI	RISO E PISELLI in brodo (RISOTTO bio con PISELLI bio per scuole materne) COSCIA DI POLLO AL FORNO FAGIOLINI ALL'OLIO	PASTA INTEGRALE AL RAGU' DI VERDURA LISTARELLE DI POLLO ALLA MILANESE CAROTE E PISELLI	PASTINA in brodo VITELLONE PIZZAIOLA PURE	PIPE CON CREMA DI BROCCOLI COTOLETTA DI LONZA ALLA MILANESE FINOCCHI cotti ALL'OLIO	PASSATO DI VERDURA E LEGUMI con crostini SCALOPPINA DI POLLO AL LIMONE PATATE AL FORNO
MERCOLEDI	PASSATO DI VERDURA con crostini BRASATO POLENTA	TRIS DI VERDURE PASTA PASTICCIATA	PIZZA MARGHERITA ½ porz. BRESAOLA IGP FINOCCHI IN INSALATA	PENNE AL PESTO COSCIA DI POLLO AL FORNO ZUCCHINE TRIFOLATE	INSALATA MISTA LASAGNE ALLA BOLOGNESE
GIOVEDI	PIZZA MARGHERITA ½ porz. PRO.COTTO INSALATA VERDE	GRAMIGNA E PATATE in brodo FRITTATA C/VERDURE FINOCCHI IN INSALATA	RISOTTO ALLA ZUCCA (o c/ verdure in base alla stagionalità) ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO CAVOLFIORI ALL'OLIO	CHIFFERI OLIO E PARMIGIANO DOP FRITTATA FAGIOLINI ALL'OLIO	FARFALLE SPECK E ZUCCHINE PROVOLA DOLCE FAGIOLINI ALL'OLIO
VENERDI	PENNE POMODORO E BASILICO FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO PREZZEMOLO e LIMONE FINOCCHI cotti ALL'OLIO	RISOTTO ALLO ZAFFERANO MERLUZZO POMODORO E OLIVE INSALATA VERDE	MINESTRA DI PASTA E LENTICCHIE EMMENTHAL INSALATA VERDE	RISO IN BRODO FETTUCCINE DI TOTANO IN UMIDO CON PISELLI	RISOTTO AL POMODORO BASTONCINI DI PESCE° ERBETTE* ALL'OLIO

Il mercoledì verrà servito il **dessert** al posto della frutta fresca, e **pane integrale** al posto del pane comune.

In azzurro sono indicati gli alimenti di produzione biologica. Tutta la **frutta fresca** somministrata è di produzione **BIOLOGICA**.

Nelle scuole dell'infanzia, al pomeriggio, viene distribuita la merenda

°Prodotto non prefritto --- Il **PARMIGIANO REGGIANO** è un prodotto **DOP**