

MENU' INVERNALE SCUOLE PRIMARIE – COMUNE DI PAVIA – A.S. 2009/2010

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
30/11-1/2-1/3-29/3 Gnocchi al pomodoro Mozzarella e Asiago <u>Spinaci</u> (°) Pane – Mousse	3/11-1/12-2/2-2/3-30/3 Crema di ortaggi con crostini Brasato di vitellone Patate all'olio Pane – Frutta fresca	4/11-2/12-3/2-3/3-31/3 Risotto alla parmigiana Cosce di pollo Insalata verde Pane – Frutta fresca	5/11-3/12-7/1-4/2-4/3-1/4 Gobbetti pomodoro e olive Lonza al latte Carote julienne Pane – Frutta fresca	6/11-4/12-8/1-5/2-5/3-2/4 Maccheroncini al <u>pesto</u> (°) <u>Merluzzo o nasello</u> (°) gratinato <u>Fagiolini</u> (°) Pane – Frutta fresca
9/11-11/1-8/2-8/3 Ravioli di magro al pomodoro Formaggino spalmabile Carote gratinate Pane pugliese – Mousse	10/11-12/1-9/2-9/3 Pizza margherita Bresaola ½ porzione Lattuga Pane – Frutta fresca	11/11-13/1-10/2-10/3 Maccheroncini olio e grana Hamburger alla pizzaiola <u>Erbette</u> (°) saltate Pane – Frutta fresca	12/11-10/12-14/1-11/2-11/3 Quadrucci in brodo Arrosto di tacchino Patate al forno Pane – Frutta fresca	13/11-11/12-15/1-12/2-12/3 Fusilli zafferano e <u>piselli</u> (°) Sformato di tonno Insalata mista Pane – Frutta fresca
16/11-14/12-18/1-15/3 Risotto alle <u>zucchine</u> (°) Frittata ricotta basilico e grana Lattuga e mais Pane – Budino	17/11-15/12-19/1-16/3 Pastina in brodo Arrosto di lonza Purè di patate Pane – Frutta fresca	18/11-16/12-20/1-17/2-17/3 Pasta al pomodoro Scaloppine di pollo al limone <u>Fagiolini</u> (°) Pane – Frutta fresca	19/11-17/12-21/1-18/2-18/3 Maccheroncini al ragù Primosale e grana <u>Spinaci</u> (°) Pane – Frutta fresca	20/11-18/12-22/1-19/2-19/3 Passato di verdura con farro Hamb/polp./tortino di pesce * Carote julienne Pane – Frutta fresca
23/11-21/12-25/1-22/2-22/3 Tortellini in brodo Mozzarella e provolone <u>Fagiolini</u> (°) Pane – Frutta fresca	24/11-22/12-26/1-23/2-23/3 Risotto con i <u>carciofi</u> (°) Scalop. di pollo allo zafferano Insalata mista Pane – Frutta fresca	25/11-27/1-24/2-24/3 Tagliatelle al pomodoro <u>Merluzzo</u> (°) alla livornese <u>Zucchine</u> (°) trifolate Pane – Yogurt alla frutta	26/11-28/1-25/2-25/3 Pizza margherita Prosciutto cotto ½ porzione Carote julienne Pane – Frutta fresca	27/11-29/1-26/2-26/3 Pasta pasticciata Rotolo di frittata al formaggio <u>Erbette</u> (°) saltate Pane – Frutta fresca

PRODOTTI BIOLOGICI PREVISTI IN MENU': frutta fresca (3 volte/sett.),verdura (2 volte/sett),legumi secchi,pasta integrale per minestre,yogurt,ricotta,latte fresco pastorizzato,uova,polpa e passata di pomodoro,olio extravergine d'oliva,aceto.

* Polpette di pesce 18/12 – 19/3 Tortino di pesce 20/11 – 19/2 Hamburger di pesce 22/1
In data 1/12 è previsto un menù speciale: Crema di ortaggi – brasato di vitellone con polenta

(°): alimento surgelato

Per il Comune di Pavia
L'Economo
Dott.ssa **Claudia Gallorini**



La tecnologa alimentare
Dott.ssa **Cristina Valli**



Per la ditta ~~Strenissima~~ **Ristorazione S.p.A.**
Il Direttore del centro di cottura
Stefano Cuppini

