



Menù

GENNAIO 2012

CPP CASTELDEBOLE

Giorno e Data	Minestra	Pietanza e Contorno	Merende
Lun. 9	Tortiglioni con olio e parmigiano reggiano	Crocchette di patate e salume Carote al vapore	Plumcake bio
Mar. 10	Zuppa di lenticchie e patate	Polpettone di carne bianca (pollo, tacchino, emmenthal) Insalata verde e radicchio rosso	Sc elem.: Wafer al cacao Sc mat.: Wafer alla vaniglia
Mer. 11	Celentani agli aromi (pesto fresco alla genovese)	Petto di pollo al limone / "Petto di pollo alla griglia" Purè	Cracker e succo di frutta
Gio. 12	Tagliatelle all'uovo al ragù di suino / bovino	Stracchino Cavolo cappuccio e carote filanger	Banana
Ven. 13	Stortelli alla ricotta e pomodoro	Merluzzo alla livornese Finocchi filanger	Trancio di pizza al pomodoro (prodotto da forno fresco)
Lun. 16	Spaghetti al pomodoro e basilico	Frittata all'aroma di cipolla Insalata verde e radicchio rosso	Crostatina
Mar. 17	Orzo bio in passato di verdure	Coscia di pollo al forno Carote filanger	Grissini e parmigiano DOP
Mer. 18	Chifferi con olio e parmigiano reggiano	Polpette di carne al forno (pollo, tacchino, suino) Purè	Focaccia all'olio (prodotto da forno fresco)
Gio. 19	Maniche al ragù di bovino	Formaggio spalmabile Zucchine al vapore / "trifolate"	Stregchette bio
Ven. 20	Riso bio alla zucca	Tonno / "Cotoletta di pesce" Cavolfiore aromatizzato	Ciambella della nonna (prodotto da forno fresco)
Lun. 23	Penne al pomodoro / "Pizza margherita"	Mozzarella / "Prosciutto cotto senza polifosfati aggiunti" Patate arrosto	Tarallini bio
Mar. 24	Passatelli all'uovo in brodo vegetale	Lombo di maiale al latte Carote filanger	Sc. Elem.: Grissini e cioccolata spalmabile Sc. Mat.: Pane e marmellata
Mer. 25	Eliche al prosciutto e zucchine	*Hamburger di pesce Piselli al pomodoro	Crostatina (prodotto da forno fresco)
Gio. 26	Spaghetti al tonno	Crocchette di ricotta e patate Fagiolini lessati	Plumcake bio
Ven. 27	Pipe ai formaggi	Petto di pollo con pomodoro e basilico / "Cotoletta di pollo" al forno Insalata verde	Trancio di pizza al pomodoro (prodotto da forno fresco)
Lun. 30	Caramelle con patate al pomodoro	Frittata con verdure Insalata di cavolo cappuccio	Stregchette bio
Mar. 31	Tagliatelle all'uovo al ragù di suino / bovino	Formaggio spalmabile Carote filanger	Biscotti frollini e tè deteinato

Note

- Il pane e la frutta fresca sono forniti tutti i giorni
- Le eventuali variazioni di menu sono comunicate in giornata, escluso i formati di pasta e la tipologia delle verdure crude
- I contorni all'olio vengono conditi con olio extravergine di oliva biologico
- I sughi (al pesce, al ragù, al pomodoro, alle verdure con pomodoro, con pomodoro e origano, con ricotta e pomodoro) vengono preparati con passata di pomodoro biologica
- La portata indicata fra " " viene distribuita a rotazione per gruppi di scuole
- *Le varietà di pesce utilizzate nell' Hamburger di pesce possono essere : filetto di merluzzo, filetto di cernia, filetto di persico, filetto di palombo, salmone



Menù GENNAIO 2012

CPP ERBOSA

Giorno e Data	Minestra	Pietanza e Contorno	Merende
Lun. 09	Tortiglietti alla pizzaiola / "Pizza margherita"	Mozzarella / "Prosciutto cotto senza polifosfati aggiunti" Insalata verde	Grissini e parmigiano DOP
Mar. 10	Stortelli alle verdure	Hamburger di pollo e tacchino Purè	Banana
Mer. 11	Mezze maniche con salmone e zucchine	Frittata al forno Insalata mista cruda	Plumcake bio
Gio. 12	Grattini all'uovo in passato di legumi	Lombo arrosto Carote filanger	Trancio di pizza al pomodoro (prodotto da forno fresco)
Ven. 13	Chifferi con olio, burro e parmigiano reggiano	Bastoncini di pesce al forno Misto di verdure cotte	Tarallini bio
Lun. 16	Tagliatelle all'uovo al ragù di bovino	Stracchino Verdura mista cruda	Stregchette bio
Mar. 17	Pennette al pomodoro	Cosce di pollo al forno Piselli al vapore	Focaccia all'olio (prodotto da forno fresco)
Mer. 18	Strozzapreti agli aromi (pesto fresco alla genovese)	Crocchette di patate e salume Carote filanger	Pane / "Cracker" e marmellata
Gio. 19	Quadrucci all'uovo in passato di verdura	Polpettone di carne bianca (pollo, tacchino, emmenthal) Insalata verde	Banana
Ven. 20	Gobbi ai formaggi	Merluzzo alla livornese Patate lesse	Crostatina
Lun. 23	Spaghetti alla marinara / "Pizza margherita"	Ricottina / "Prosciutto cotto senza polifosfati aggiunti" Carote filanger	Biscotti frollini e tè deteinato
Mar. 24	Orzo bio in passato di legumi	Lombo al latte Insalata mista cruda	Grissini e parmigiano DOP
Mer. 25	Riso bio alla zucca	Scaloppina / "Cotoletta" di pollo al forno Purè	Plumcake bio
Gio. 26	Gramigna al ragù di bovino	Frittata con verdura al forno Insalata verde	Stregchette bio
Ven. 27	Conchiglie alla besciamella	Merluzzo gratinato / "Cotoletta di pesce" al forno Salsa di verdure cotte	Ciambella nonna (prodotto da forno fresco)
Lun. 30	Fusilli al pomodoro	Crocchette di ricotta Insalata verde	Sc. Mat.: Wafer alla vaniglia Sc. Elem.: Wafer al cacao
Mar. 31	Grattini all'uovo in crema parmantier	Cosce di pollo al forno Carote filanger	Trancio di pizza margherita (prodotto da forno fresco)

Note

- Il pane e la frutta fresca sono forniti tutti i giorni
- Le eventuali variazioni di menu sono comunicate in giornata, escluso i formati di pasta e la tipologia delle verdure crude
- I contorni all'olio vengono conditi con olio extravergine di oliva biologico
- I sughi (al pesce, al ragù, al pomodoro, alle verdure con pomodoro, con pomodoro e origano, con ricotta e pomodoro) vengono preparati con passata di pomodoro biologica
- La portata indicata fra " " viene distribuita a rotazione per gruppi di scuole

*Le varietà di pesce utilizzate nell' Hamburger di pesce possono essere : filetto di merluzzo, filetto di cernia, filetto di persico, filetto di palombo, salmone



Menù GENNAIO 2012

CPP FOSSOLO

Giorno e Data	Minestra	Pietanza e Contorno	Merende
Lun. 9	Spaghetti al pomodoro	Pollo al forno Insalata di cavolo cappuccio	Biscotti frollini e tè deteinato al limone
Mar. 10	Polenta al ragù di bovino/suino	Stracchino Carote filanger	Sc. Mat.: Wafer alla vaniglia Sc. Elem.: Wafer al cacao
Mer. 11	Chifferi con olio e parmigiano reggiano	Cotoletta di pesce Purè	Pizza al pomodoro (prodotto da forno fresco)
Gio. 12	Riso bio alla zucca	Frittatina all'aroma di cipolla Verdure miste al forno	Stregchette bio
Ven. 13	Crema di spinaci e patate con crostini	Hamburger bovino / suino alla griglia Insalata verde e radicchio	Grissini e parmigiano DOP
Lun. 16	Pizza margherita	Prosciutto cotto senza polifosfati aggiunti Insalata verde	Cracker e succo di albicocca
Mar. 17	Sedani con olio e parmigiano reggiano	Salsiccia alla griglia Fagioli con olio e rosmarino	Schiacciata
Mer. 18	Passatelli in brodo vegetale	Scaloppina di pollo al forno Broccoli all'olio	Banana
Gio. 19	Cannelloni di carne e ricotta con ragù di bovino / suino	Frittata all'aroma di cipolla Patate prezzemolate	Pane e marmellata di fragole
Ven. 20	Riso bio al pomodoro	*Hamburger di pesce alla griglia Carotine lessate	Crostata (prodotto da forno fresco)
Lun. 23	Conchiglie ai broccoli in bianco	Formaggio spalmabile Insalata e radicchio	Focaccia all'olio (prodotto da forno fresco)
Mar. 24	Spaghetti al ragù di pesce (polpo e merluzzo)	Crocchette di patate e salume Fagiolini all'olio	Grissini e parmigiano DOP
Mer. 25	Riso bio allo zafferano	Petto di pollo alla griglia con salvia e rosmarino Insalata verde	Crostatina alla marmellata
Gio. 26	Grattini all'uovo in passato di verdure	Merluzzo gratinato Patate al forno	Stregchette bio
Ven. 27	Penne integrali al pomodoro	Paillard alla griglia Cavolfiore aromatizzato	Tè deteinato al limone e biscotti frollini
Lun. 30	Ditalini in passato di ceci	Scaloppina di pollo al limone Insalata di carote e finocchi	Pane e marmellata di ciliegia
Mar. 31	Fusilli con olio e parmigiano reggiano	Frittatina alle verdure Purè	Tarallini bio

Note

- Il pane e la frutta fresca sono forniti tutti i giorni
 - Le eventuali variazioni di menu sono comunicate in giornata, escluso i formati di pasta e la tipologia delle verdure crude
 - I contorni all'olio vengono conditi con olio extravergine di oliva biologico
 - I sughi (al pesce, al ragù, al pomodoro, alle verdure con pomodoro, con pomodoro e origano, con ricotta e pomodoro) vengono preparati con passata di pomodoro biologica
 - La portata indicata fra " " viene distribuita a rotazione per gruppi di scuole
- * Le varietà di pesce utilizzate nell' Hamburger di pesce possono essere : filetto di merluzzo, filetto di cernia, filetto di persico, filetto di palombo , salmone