

MENU' ANNO SCOLASTICO 2020-2021 CENTRO COTTURA DI CALUSCO D'ADDA

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMA SETTIMANA	Ravioli di magro Formaggio fresco ½ porz Carote grattugiate Pane Frutta 01/03	Pasta al ragù di verdure* Merluzzo gratinato* Finocchi al vapore* Pane Frutta 02/03	Risotto alla parmigiana Fesa di tacchino al forno* Insalata Pane Frutta 03/03	Pizza margherita Mozzarella ½ porz. Fagiolini al vapore* Pane Frutta 04/03	Pasta integrale al pomodoro Frittata al forno Zucchine* Pane Frutta 05/03
SECONDA SETTIMANA	Pasta alla ricotta Polpette alla pizzaiola* Carote al vapore* Pane Frutta 08/03	Gnocchi al pesto* Formaggio asiago Insalata mista Pane Frutta 09/03	Riso olio e salvia Platessa/totani gratin* Patate al forno* Pane Frutta 10/03	lasagne al ragù di carne ½ porz formaggio Insalata verde Pane Frutta 11/03	Pasta pomodoro e olive Farinata di ceci* Zucchine* Pane Frutta 12/03
TERZA SETTIMANA	Pasta pomodoro e pesto* Frittata al forno Spinaci* Pane Frutta 15/03	Riso al pomodoro Bocconcini di pollo* Finocchi al vapore* Pane Frutta 16/03	Polenta Brasato di manzo* Fagiolini al vapore* Pane Frutta 17/03	Quadrucci alla zucca Form. fresco ½ porz Insalata mista Pane Frutta 18/03	Pasta agli aromi Merluzzo gratinato* Carote al vapore* Pane Frutta 19/03
QUARTA SETTIMANA	Risotto alla milanese Polpette alla pizzaiola* Patate al forno* Pane Frutta 22/03	Pasta al tonno ½ porz tacchino freddo Carote grattugiate Pane Frutta 23/03	Pasta al ragù di verdure* Merluzzo olio e limone* Finocchi vapore* Pane Frutta 24/03	Pizza margherita Formaggio ½ porz Fagiolini al vapore* Pane Torta / crostata 25/03	Pasta all'olio Farinata di lenticchie* Insalata Pane Frutta 26/03

* PRODOTTI CHE POSSONO ESSERE DECONGELATI O FRESCHI A SECONDA DELLA DISPONIBILITA' STAGIONALE



MENU' ANNO SCOLASTICO 2020-2021
CENTRO COTTURA DI CALUSCO D'ADDA

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMA SETTIMANA	<p>Casoncelli alla salvia Hamburger alla pizzaiola Insalata e mais Dolce pasquale 29/03</p>	<p>Risotto alla milanese Frittata alle verdure Zucchine al forno* Pane Frutta 30/03</p>	<p>Pasta alla ricotta Crocchette di pesce* Carote julienne Pane Frutta 31/03</p>	<p>Vacanze pasquali 01/04</p>	<p>Vacanze pasquali 02/04</p>



MENU' ANNO SCOLASTICO 2020-2021 CENTRO COTTURA DI CALUSCO D'ADDA

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMA SETTIMANA	Pizza margherita Mozzarella 30 gr. Insalata e mais Pane Frutta 01.02	Pasta al pomodoro Fesa di tacchino* Erbette* Pane Frutta 02.02	Pasta alla crema di verdure* Merluzzo gratinato* Patate al forno* Pane Frutta 03.02	Polenta Brasato in bocconcini* Insalata verde Pane Frutta 04.02	Risotto alla parmigiana Frittata al forno Insalata e finocchi Pane Frutta 05.02
SECONDA SETTIMANA	Pasta al pesto* Polpette alla pizzaiola* Finocchi al vapore* Pane Frutta 08.02	Pasta pasticciata con pomodoro e besciamella Form primo sale ½ porz Insalata mista Pane Frutta 09.02	Riso alla salvia Coscia di pollo al forno* Cavolfiori* Pane Frutta 10.02	Pasta tricolore all'olio evo Cordon bleu di tacchino* Insalata arlecchino Pane Chiacchiere 11.02	Pasta alla ricotta Lenticchie stufate Carote al vapore* Pane Frutta 12.02
TERZA SETTIMANA	Vacanze di carnevale 15.02	Vacanze di carnevale 16.02	Risotto alla milanese Frittata alle verdure Patate al vapore* Pane Frutta 17.02	Pizza margherita ½ porz fontina Insalata e finocchi Pane Frutta 18.02	Pasta al pesto* Merluzzo al limone* Coste al vapore* Pane Frutta 19.02
QUARTA SETTIMANA	Pasta al ragù di carne* Tacchino freddo ½ porz Zucchine* Pane Frutta 22.02	Pasta integrale allo zafferano Spezzatino di pollo* Fagiolini* Pane Frutta 23.02	Gnocchi al pomodoro Form grana o spalmabile Carote julienne Pane Frutta 24.02	Pasta al pesto* Farinata di piselli/lenticchie* Coste / erbetto* Pane Torta / crostata 25.02	Riso all'inglese Crocchette di merluzzo* Finocchi e insalata Pane Frutta 26.02

* PRODOTTI CHE POSSONO ESSERE DECONGELATI O FRESCHI A SECONDA DELLA DISPONIBILITA' STAGIONALE

