

Menù giornaliero da somministrare agli alunni delle scuole elementari e medie con l'indicazione delle quantità di alimenti per alunno.
 1° settimana

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pasta al pomodoro e piselli	Pasta e Ceci	Cosce di pollo al forno	Pasta al forno	Filetti di merluzzo impanati al forno
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Patate al forno	Frutta di stagione	Insalata mista/verdure
		Pane		Pane
		Frutta di stagione		Frutta di stagione

Pasta 100g
 Piselli 100g
 Olio 10g
 1 Frutto di stagione

Pasta 50g
 Ceci 50g
 Olio 10g
 1 Frutto di stagione

Cosce di pollo 200g
 Patate 200g
 Pane 50g
 Olio 10g
 1 Frutto di stagione

Pasta 70g
 Ragù 100g
 Scamorza 30g
 Piselli 50g
 Parmigiano 10g
 Olio 10g
 1 Frutto di stagione

Filetti di merluzzo 200g
 Pan grattato 20g
 Pane 50g
 Insalata mista/verdure 200g
 Olio 15g
 1 Frutto di stagione


 Giulio Favone

Menù giornaliero da somministrare agli alunni delle scuole elementari e medie con l'indicazione delle quantità di alimenti per alunno.
2° Settimana

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pasta e lenticchie	Mozzarella e prosciutto	Pasta al ragù	Platessa al forno	Pasta con patate
Frutta di stagione	Insalata mista/verdure	Frutta di stagione	Insalata mista/verdure	Frutta di stagione
	Pane		Pane	
	Frutta di stagione		Frutta di stagione	

Pasta 50g	Mozzarella 100g	Pasta 100g	Platessa 200g	Pasta 70g
Lenticchie 50g	Insalata mista/verdure 200g	Carne tritata 100g	Pane 50g	Patate 150g
Olio 10g	Pane 50g	Olio 10g	Insalata mista/verdure 200g	Olio 10g
1 Frutto di stagione	Olio 10g	Sedano, cipolle, carote	Olio 15g	1 Frutto di stagione
	Prosciutto 50g	1 Frutto di stagione	1 Frutto di stagione	
	1 Frutto di stagione			

T. Nadou fuvare

Menù giornaliero da somministrare agli alunni delle scuole elementari e medie con l'indicazione delle quantità di alimenti per alunno.
3° settimana

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pasta all'ortolana	Hamburger	Bastoncini di pesce	Pasta e fagioli	Riso al forno
Frutta di stagione	Insalata mista/verdure	Insalata mista/verdure	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Pane	Pane		
	Frutta di stagione	Frutta di stagione		

Pasta 80g Verdure 200g (carote, piselli, zucchine, patate,...) Olio 10g 1 Frutto di stagione	Carne tritata 150g Parmigiano/scamorza 20g Pane 50g Olio 10g 1 Frutto di stagione	Bastoncini di pesce 100g Insalata mista/verdure 200g Pane 50g Olio 10g 1 Frutto di stagione	Pasta 50g Fagioli 50g Olio 10g 1 Frutto di stagione	Riso 60g Ragù 100g Scamorza 30g Piselli 50g Parmigiano 10g Olio 10g 1 Frutto di stagione
--	---	---	--	--

Stefano Donato

Menù giornaliero da somministrare agli alunni delle scuole elementari e medie con l'indicazione delle quantità di alimenti per alunno.

4° Settimana

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pasta e ceci	Carne panata al forno	Pasta con polpettine e piselli	Filetti di merluzzo	Pasta e pomodoro
Frutta di stagione	Purè di patate	Frutta di stagione	Insalata mista	Frittata di patate
	Insalata mista / verdure		Pane	Insalata mista/verdure
	Frutta di stagione		Frutta di stagione	Frutta di stagione

Pasta 50g	Carne di vitello o petto	Pasta 80g	Filetti di merluzzo 200g	Pasta 80g
Ceci 50g	Pan grattato 20g	Carne tritata 80g	Pane 50g	salsa di pomodoro 100g
Olio 10g	Uovo q.b.	Piselli 50g	Insalata mista/verdure 200g	Uovo 1
1 Frutto di stagione	Insalata mista / verdure 200g	Olio 10g	Olio 15g	Patate 100g
	Olio 10g	1 Frutto di stagione	1 Frutto di stagione	Parmigiano 10g
	Purè di patate 100g			Olio 10g
	1 Frutto di stagione			1 Frutto di stagione

Giuseppe Toner