

COMUNE DI CERNUSCO - Scuola primaria Manzoni
MENU' INVERNALE A. S. 2011 / 2012

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 ^a S E T T.	Pasta al ragù di vitellone 370 Mozzarella (½ porzione) o prosciutto cotto (½ porzione) 72-40 Fagiolini 85	Carote alla julienne con olio e limone fresco 105 Pizza 600	Pastina in brodo vegetale 232 Cotoletta di tacchino 187 Purè 212	Pasta al pesto 312 Formaggi misti (Provola Dolce e Primosale) 229 Spinaci all'olio 95	Pasta al ragù vegetale 355 Polpette di lonza alla pizzaiola 309 Insalata verde 70
2 ^a S E T T.	Gnocchetti sardi con pomodoro e ricotta 392 Frittata al grana e prosciutto 264 Finocchi 68	Risotto allo zafferano 610 Pollo Arrosto 272 Piselli alla salvia 88	Verdure miste crude in insalata 60 Lasagne al ragù di lonza 527	Crema di piselli con crostini 330 Mozzarella 170 Patate forno 200	Pasta all'amatriciana 484 Cuoricini di merluzzo gratinati 121 Carote alla julienne con olio e limone 105
3 ^a S E T T.	Pasta al pesto 312 Prosciutto cotto e formaggio (Provola Dolce o Primosale) 192 Insalata e mais 134	Riso al prezzemolo 260 Naggets di pesce 210 Purè 212	Brasato di vitellone con polenta 440 Gelato 131	Pasta al pomodoro 350 Formaggio fresco 210 Spinaci all'olio 95	Raviolini in brodo 243 Spiedini di tacchino agli aromi 263 Finocchi gratinati 65
4 ^a S E T T.	Risotto salsiccia e pomodoro 640 Frittata al grana 238 Insalata mista (carote ed insalata) 70	Pasta aglio e olio 320 Cotoletta di pollo 188 Verdure arcobaleno (carote, cavolfiori e zucchine al forno) 88	Tortellini agli aromi 360 Patate arrosto con ½ razione di prosciutto cotto 250	Pasta al pomodoro e broccoletti 340 Bastoncini di merluzzo 180 Insalata verde 70	Stracciatella in brodo vegetale 161 Cubetti di grana 267 Carote crude 85
5 ^a S E T T.	Pasta zucchine e basilico 344 Bresaola olio e limone 152 Fagiolini 85	Pasta al tonno e pomodoro 280 Platessa impanata o naggets 370 Insalata verde 70	Risotto pomodoro e porri 490 Arrosto di lonza 171 Purè 212	Crema di legumi con crostini 337 Formaggio spalmabile o mozzarella biologica 212 Carote al forno 90	Penne al pesto 312 Polpette di vitellone 216 Insalata mista (finocchi, carote ed insalata) 70
6 ^a S E T T.	Pasta con speck 421 Cubetti di grana 267 Insalata e noci 157	Rigatoni con pomodoro e broccoletti 340 Pollo arrosto 272 Verdure cotte di stagione 90	Risotto con la zucca 600 Arrosto di vitello 131 Spinaci gratinati 140	Pasta e fagioli 360 Patate arrosto con ½ razione di prosciutto cotto 250	Penne olio e grana 337 Bastoncini di pesce 180 Carote alla julienne con olio e limone fresco 105

* PRODOTTI BIOLOGICI: OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA PER I CONDIMENTI A CRUDO, CAROTE-ERBETTE-FAGIOLINI-PISELLI-ZUCCHINE-CAVOLFIORI-PATATE-SPINACI-MINESTRONE(SURGELATI), RISO, ORZO, FARRO, UOVA, BURRO, LATTE (PER LA MERENDA), MOZZARELLA, SUCCO DI FRUTTA, LONZA DI MAIALE, FARINA, POMODORI PELATI, PASTA, FRUTTA, YOGURT, LEGUMI, ACETO DI MELE, CAROTE -CIPOLLE-FINOCCHI-LATTUGA-MELANZANE-PATATE-PEPEPERONI-POMODORI-RADICCHIO- SEDANO

* IL PROSCIUTTO CRUDO E' DI PARMA CON STAGIONATURA 14 MESI DOP

* LA BRESAOLA E' VALTELLINESE IGP

* LA CARNE BOVINA E' DI ORIGINE PIEMONTESE, PROVENIENTE DA ALLEVAMENTI CONTROLLATI IN OGNI FASE DI CRESCITA CHE HANNO ADOTTATO UN DISCIPLINARE DI PRODUZIONE E L'ETICHETTATURA VOLONTARIA

* IL *POLLAME PROVIENE DA ANIMALI NATI, ALLEVATI E MACELLATI IN ITALIA