

# MENU' ESTIVO COMUNE DI CERNUSCO SUL NAVIGLIO

MENÙ REDATTO DALLA TECNOLOGA ALIMENTARE DEL COMUNE CRISTINA VALLI E DALLA DIETISTA DI ELIOR SIMONA CAMPO  
DAL 22/09/25 AL 24/10/2025

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
1° settimana	Tagliatelle al ragù (Pasta corta al ragù per infanzia) Insalata mista Pane integrale	Risotto allo zafferano Filetto di merluzzo gratinato Carote julienne Pane <b>(Pizza Primaria Martini)</b> Torta comple-mese a Primaria Manzoni	Tortellini di magro olio e salvia Bocconcino di Asiago Dop Zucchine trifolate Pane	Pasta integrale pomodoro e melanzane Cotoletta di pollo Tris di verdure cotte Pane	Riso all'olio Insalata di cannellini Pomodori in insalata Pane
2° settimana	Pasta al pesto Uovo sodo (Frittata scuole infanzia) Fagiolini e patate e olive Pane integrale <b>Pizza margherita Infanzia Dante-Lazzati</b>	Orzo/Pasta al pomodoro Hamburger di tacchino+ ketchup fatto dalla cucina Carote julienne Pane Torta comple-mese a metà mattina Infanzia Dante-Lazzati	Risotto alla parmigiana Platessa* impanata Erbetto* Pane <b>Pizza margherita – Primaria Don Milani- Secondaria Moro</b>	Pasta alla crema di zucchine Pollo arrosto (scaloppina di pollo scuole infanzia) Insalata verde Pane	Pasta al ragù di lenticchie ½ Parmigiano Pomodori Pane <b>Torta comple-mese a metà mattina Infanzia Buonarrotti- Infanzia Don Milani</b>
3° settimana	Risotto allo zafferano Mozzarella Pomodori Pane integrale <b>Pizza margherita Primaria Mosè Bianchi</b>	Pasta integrale alla crema di zucchine Arrosto di tacchino Erbette* Pane	Pasta agli aromi Cannellini in insalata Carote julienne Pane <b>Pizza Cdd-Sorriso Torta comple-mese a metà mattina Primaria Martini</b>	*Lasagna al ragù di vitellone/Pasta pasticciata al ragù Insalata mista Pane	Farro/Pasta al pomodoro Filetti di sgombrò all'olio d'oliva Fagiolini*,patate e olive Pane <b>Pizza infanzia Don Milani-Buonarrotti</b>
4° settimana	Pasta all'amatriciana Lenticchie e carote in umido Pane integrale <b>Torta comple-mese a metà mattina Primaria Mosè Bianchi</b>	Pasta al pesto Platessa alla fiorentina* Pomodori Pane <b>Pizza margherita Primaria Manzoni</b>	Orzo/Pasta al pomodoro Pollo arrosto (scuola infanzia scaloppina di pollo) Fagiolini Pane	Riso all'olio Frittata con le patate Spinaci gratinati con grana Pane <b>Pizza margherita Secondaria Musicale</b>	Pasta alla mediterranea Grana Padano Dop Insalata Pane <b>Torta comple-mese a metà mattina Primaria Don Milani</b>

N.B. A metà mattina verrà servita la merenda che potrà alternarsi tra frutta fresca, o crackers o yogurt. 1 volta al mese verrà offerta la torta, fatta dalla cucina, per festeggiare i compleanni del mese.\* Nelle giornate in cui viene servito il piatto unico, la porzione è definita dal bilancio proteico in modo da garantire il corretto equilibrio nutrizionale del pasto. Nel caso di indisponibilità di pomodori gli stessi saranno sostituiti da verdura di stagione. Il pesto è prodotto in cucina. Il formaggio grattugiato (patologie escluse) verrà somministrato ai primi piatti, quando riportato in menù. Per le preparazioni di cucina, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva. Per i condimenti a crudo, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva Bio e sale iodato.

PRODOTTI GELO PRESENTI IN MENU: \*filetti di merluzzo e di platessa, la pasta sfoglia della lasagna, fagiolini, erbetto, spinaci, cavolfiori, mais, broccoli.

**QUALITÀ DEI PRODOTTI PRESENTI IN MENU:** La carne avicola è di provenienza nazionale. La carne di manzo è di razza Piemontese e proviene da allevamenti controllati in ogni fase di crescita che hanno adottato un disciplinare di produzione e l'etichettatura volontaria. LA PLATESSA E IL MERLUZZO SONO CERTIFICATI MSC (A PESCA SOSTENIBILE). IL PROVOLONE, IL MONTASIO, L'ASIAGO, IL GRANA PADANO, IL PARMIGGIANO REGGIANO SONO PRODOTTI DOP

**PRODOTTI BIOLOGICI:** gnocchi patate, tortellini magro, farina, basilico gelo, aglio, uova, budini, pane a ridotto contenuto di sale, lonza, pomodori, patate, carote, insalata, finocchi, melanzane, peperoni, porri, minestrone surgelato, zucchine surgelate, cavolfiori surgelate, carote surgelate, erbetto surgelate, piselli surgelati, fagiolini surgelati, spinaci surgelati, broccoli surgelati, mozzarella, ricotta legumi, pasta, riso, orzo, farro, yogurt, pomodori pelati, frutta fresca, olio extravergine di oliva

Si informano gli utenti che gli alimenti e le bevande somministrati presso questo esercizio contengono come INGREDIENTE uno o più allergeni (come specificato di fianco ad ogni piatto). Inoltre, possono contenere allergeni 1) derivanti da cross contamination sito-processo Elior (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elior, in quanto alimenti prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano anche altri prodotti contenenti allergeni), ovvero 2) derivanti dal processo produttivo del produttore degli ingredienti utilizzati da Elior nelle preparazioni che vengono somministrate:

1. Cereali contenenti glutine e derivati; 2. Crostacei e derivati; 3. Uova e derivati; 4. Pesce e derivati; 5. Arachidi e derivati; 6. Soia e derivati; 7. Latte e derivati incluso lattosio; 8. Frutta a guscio e derivati; 9. Sedano e derivati; 10. Senape e derivati; 11. Semi di sesamo e derivati; 12. Anidride solforosa e Solfiti > 10mg/ltkg; 13. Lupini e derivati; 14. Molluschi e derivati.

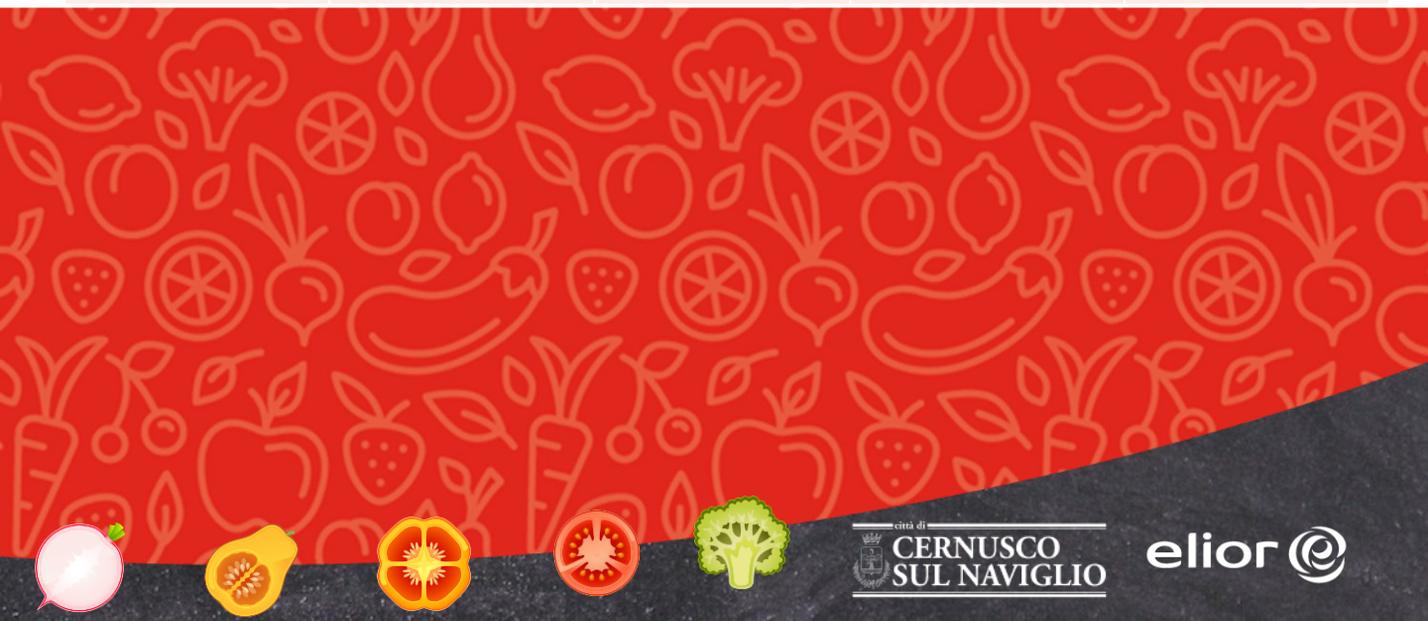
Si invitano i consumatori allergici o intolleranti a consultare con attenzione il presente menù e a chiedere informazioni alla dietista della presente Società\*.



# MENU' ESTIVO NO CARNE-SALUMI

MENÙ REDATTO DALLA TECNOLOGA ALIMENTARE DEL COMUNE CRISTINA VALLI E DALLA DIETISTA DI ELIOR SIMONA CAMPO  
DAL 22/09/25 AL 24/10/2025

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	Pasta pomodoro e piselli Insalata mista Pane integrale	Risotto allo zafferano Filetto di merluzzo gratinato Carote julienne Pane (Pizza Primaria Martini) Torta comple-mese a metà mattina Primaria Manzoni	Tortellini di magro olio e salsvia Bocconcino di Asiago Dop Zucchine trifolate Pane	Pasta integrale pomodoro e melanzane Hamburger vegetale* Tris di verdure cotte* Pane	Riso all'olio Insalata di cannellini Pomodori Pane
2° settimana	Pasta al pesto Uovo sodo e Fagiolini, patate e olive per la primaria (Frittata con patate +fagiolini per l'infanzia) Pane integrale (Pizza margherita Infanzia Dante-Lazzati)	Orzo/pasta al pomodoro Provolone dolce dop Carote julienne Pane Torta comple-mese a metà mattina Infanzia Dante-Lazzati	Risotto alla parmigiana Platessa* impanata Erbette* Pane (Pizza margherita Primaria Don mllani- Secondaria Moro)	Pasta alla crema di zucchine Hamburger vegetale* Insalata Pane	Pasta al ragù di lenticchie Bocconcino di Parmigiano Reggiano Pomodori Pane Torta comple-mese a metà mattina Infanzia Buonarroti- Infanzia Don Milani
3° settimana	Risotto allo zafferano Mozzarella Pomodori Pane integrale (Pizza margherita Primaria Mosè Bianchi)	Pasta integrale alla crema di zucchine Hamburger vegetale* Erbette* Pane	Pasta agli aromi Cannellini in insalata Carote julienne Pane Torta comple-mese a metà mattina Primaria Martini	Lasagna alle verdure/pasta pomodoro e piselli Insalata mista Pane	Farro/pasta al pomodoro Filetti di sgombrò all'olio d'oliva Fagiolini, patate e olive Pane (Pizza infanzia Don Milani-Buonarrotti)
4° settimana	Pasta al pomodoro Lenticchie e carote in umido Pane integrale Torta comple-mese a metà mattina Primaria Mosè Bianchi	Pasta al pesto Platessa alla fiorentina* Pomodori Pane (Pizza margherita Primaria Manzoni)	Orzo/pasta al pomodoro Hamburger vegetale Fagiolini* Pane	Riso all'olio Frittata con patate Spinaci gratinati con grana Pane (Pizza margherita Secondaria Musicale)	Pasta alla mediterranea Grana Padano Dop Insalata Pane Torta comple-mese a metà mattina Primaria Don Milani



# MENU' ESTIVO NO CARNE-SALUMI-PESCE

MENÙ REDATTO DALLA TECNOLOGA ALIMENTARE DEL COMUNE CRISTINA VALLI E DALLA DIETISTA DI ELIOR SIMONA CAMPO  
DAL 22/09/25 AL 24/10/2025

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	Pasta pomodoro e piselli* Insalata mista Pane integrale	Risotto allo zafferano Frittata Carote julienne Pane (Pizza Primaria Martini) Torta comple-mese a metà mattina Primaria Manzoni	Tortellini di magro olio e salvia Bocconcino di Asiago Dop Zucchine trifolate Pane	Pasta integrale pomodoro e melanzane Hamburger vegetale* Tris di verdure cotte* Pane	Riso all'olio Insalata di cannellini Pomodori Pane
2° settimana	Pasta al pesto Uovo sodo e Fagiolini, patate e olive per la primaria (Frittata con patate +fagiolini per l'infanzia) Pane integrale (Pizza margherita Infanzia Dante-Lazzati)	Orzo/pasta al pomodoro Provolone dolce dop Carote julienne Pane Torta comple-mese a metà mattina Infanzia Dante-Lazzati	Risotto alla parmigiana Frittata Erbette* Pane (Pizza margherita Primaria Don mllani-Secondaria Moro)	Pasta alla crema di zucchine Hamburger vegetale* Insalata Pane	Pasta al ragù di lenticchie Bocconcino di Parmigiano Reggiano Pomodori Pane Torta comple-mese a metà mattina Infanzia Buonarroti- Infanzia Don Milani
3° settimana	Risotto allo zafferano Mozzarella Pomodori Pane integrale (Pizza margherita Primaria Mosè Bianchi)	Pasta integrale alla crema di zucchine Hamburger vegetale* Erbette* Pane	Pasta agli aromi Cannellini in insalata Carote julienne Pane Torta comple-mese a metà mattina Primaria Martini	Lasagna alle verdure/pasta pomodoro e piselli Insalata mista Pane	Farro/pasta al pomodoro Hamburger vegetale* Fagiolini, patate e olive Pane (Pizza infanzie Don Milani-Bonarrotti)
4° settimana	Pasta al pomodoro Lenticchie e carote in umido Pane integrale Torta comple-mese a metà mattina Primaria Mosè Bianchi	Pasta al pesto Provolone dolce dop Pomodori Pane (Pizza margherita Primaria Manzoni)	Orzo/pasta al pomodoro Hamburger vegetale* Fagiolini* Pane	Riso all'olio Frittata con patate Spinaci gratinati con grana Pane (Pizza margherita Secondaria Musicale)	Pasta alla mediterranea Grana Padano Dop Insalata Pane Torta comple-mese a metà mattina Primaria Don Milani



# MENU' ESTIVO NO LATTE E DERIVATI

MENÙ REDATTO DALLA TECNOLOGA ALIMENTARE DEL COMUNE CRISTINA VALLI E DALLA DIETISTA DI ELIOR SIMONA CAMPO  
DAL 22/09/25 AL 24/10/2025

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	Tagliatelle/pasta al ragù Insalata mista Pane integrale	Risotto allo zafferano Filetto di merluzzo gratinato Carote julienne Pane <b>Primaria Martini Focaccia con prosciutto cotto</b> Torta comple-mese Primaria Manzoni	<b>Pasta all'olio</b> <b>Filetti di sgombro all'olio d'oliva</b> Zucchine trifolate Pane	Pasta integrale pomodoro e melanzane Cotoletta di pollo Tris di verdure cotte* Pane	Riso all'olio Insalata di cannellini Pomodori Pane
2° settimana	Pasta al pesto (olio extra vergine basilico, aglio) Uovo sodo e Fagiolini, patate e olive per la primaria <b>(Frittata no latte+ fagiolini per l'infanzia)</b> Pane integrale <b>Infanzia Dante e Lazzati-Focaccia con prosciutto cotto</b>	Orzo/pasta al pomodoro <b>Hamburger di tacchino no latte</b> Carote julienne Pane Torta comple-mese Infanzia Dante-Lazzati	<b>Riso all'olio</b> Platessa* impanata Erbette* Pane <b>Primaria Don Milani-Secondaria Moro</b> <b>Focaccia con prosciutto cotto</b>	Pasta alla crema di zucchine Pollo arrosto (scuola infanzia scaloppina di pollo) Insalata Pane	<b>Pasta all'olio</b> <b>Lenticchie in umido</b> Pomodori Pane  Torta comple-mese Infanzia Buonarroti-Infanzia don Milani
3° settimana	Risotto allo zafferano <b>Merluzzo al forno</b> Pomodori Pane integrale <b>Primaria Mosè Bianchi</b> <b>Focaccia con prosciutto cotto</b>	Pasta integrale alla crema di zucchine Arrosto di tacchino Erbette* Pane	<b>Pasta agli aromi (olio, salvia)</b> Cannellini in insalata Carote julienne Pane Torta comple-mese Primaria Marini	<b>Lasagna/Pasta solo ragù di vitellone senza latte</b> Insalata mista Pane	Farro/pasta al pomodoro Filetti di sgombro all'olio d'oliva Fagiolini Pane <b>Infanzia Don Milani-Buonarroti</b> <b>Focaccia con prosciutto cotto</b>
4° settimana	Pasta all'amatriciana Lenticchie e carote in umido Pane integrale  Torta comple-mese Primaria Mosè Bianchi	Pasta al pesto (olio extra vergine basilico, aglio) Platessa alla fiorentina* Pomodori Pane <b>Primaria Manzoni</b> <b>Focaccia con prosciutto cotto</b>	Orzo/pasta al pomodoro Pollo arrosto (scuola infanzia scaloppina di pollo) Fagiolini* Pane	<b>Riso all'olio</b> <b>Frittata no latte</b> <b>Spinaci al forno</b> Pane  <b>Secondaria Moro</b> <b>Focaccia con prosciutto cotto</b>	Pasta alla mediterranea <b>Arrosto di tacchino</b> Insalata Pane Torta comple-mese Primaria Don Milani

N.B. NON VERRA' AGGIUNTO NE LATTE NE FORMAGGIO GRATTUGGIATO IN NESSUN PIATTO.

Nei risotti verrà utilizzato solo olio extra vergine d'oliva biologico. NELLE TORTE DEL COMPLE-MESE NON E' PRESENTE IL LATTE.

\*Pesce al vapore sarà alternato tra Merluzzo e Platessa MSC.



# MENU' ESTIVO DIETA NO UOVO E DERIVATI

MENÙ REDATTO DALLA TECNOLOGA ALIMENTARE DEL COMUNE CRISTINA VALLI E DALLA DIETISTA DI ELIOR SIMONA CAMPO  
DAL 22/09/25 AL 24/10/2025

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	Pasta al ragù Insalata mista Pane integrale	Risotto allo zafferano Filetto di merluzzo gratinato no uovo Carote julienne Pane (Pizza Primaria Martini) Dolce no uovo comple- mese a metà mattina Primaria Manzoni	Pasta olio e salvia Asiago Dop Zucchine trifolate Pane	Pasta integrale pomodoro e melanzane Cotoletta di pollo no uovo Tris di verdure cotte* Pane	Riso all'olio Insalata di cannellini Pomodori Pane
2° settimana	Pasta al pesto (olio extra vergine, basilico, aglio) Provolone dolce Dop Fagiolini, patate e olive Pane integrale	Orzo al pomodoro Arrosto di lonza Carote julienne Pane (Pizza margherita Primaria Manzoni)	Risotto alla parmigiana Platessa impanata no uovo Erbette Pane integrale (Pizza margherita Primaria Don Milani- Secondaria Moro)	Pasta alla crema di zucchine Pollo arrosto (scuola infanzia scaloppina di pollo) Insalata Pane	Pasta al ragù di lenticchie Bocconcino di Parmigiano Reggiano Pomodori Pane Dolce no uovo comple- mese a metà mattina Infanzia Buonarrotti- Infanzia Don Milani
3° settimana	Risotto allo zafferano Mozzarella Pomodori Pane integrale (Pizza margherita Primaria Mosè Bianchi)	Pasta integrale alla crema di zucchine Arrosto di tacchino Erbette* Pane	Pasta agli aromi Cannellini in insalata Carote julienne Pane integrale  Dolce no uovo comple- mese a metà mattina Primaria Martini	Pasta al ragù di vitellone Insalata mista Pane	Farro al pomodoro Filetti di sgombero all'olio d'oliva Fagiolini*, patate e olive Pane (Pizza infanzia Don Milani-Buonarrotti)
4° settimana	Pasta alla mediterranea Parmigiano Reggiano Insalata Pane integrale (Pizza margherita Infanzia Dante-Lazzati) Dolce no uovo comple- mese a metà mattina Primaria Mosè Bianchi	Pasta al pesto (olio extra vergine d'oliva, basilico, aglio) Platessa* alla fiorentina no uovo Pomodori Pane  Dolce no uovo comple- mese a metà mattina Infanzia Dante-Lazzati	Orzo al pomodoro Pollo arrosto (scuola infanzia scaloppina di pollo) Fagiolini Pane integrale	Riso all'olio Scaloppina di tacchino Spinaci gratinati con parmigiano Pane (Pizza margherita Secondaria Musicale)	Pasta all'amatriciana Lenticchie e carote in umido Pane  Dolce no uovo comple- mese a metà mattina Primaria Don Milani

N.B. NON VERRA' AGGIUNTO FORMAGGIO GRATTUGGIATO IN NESSUN PRIMO PIATTO. E QUANDO PREVISTO SARA' UTILIZZATO PARMIGGIANO REGGIANO.



# MENU' ESTIVO NO GLUTINE E DERIVATI

MENÙ REDATTO DALLA TECNOLOGA ALIMENTARE DEL COMUNE CRISTINA VALLI E DALLA DIETISTA DI ELIOR SIMONA CAMPO  
DAL 22/09/25 AL 24/10/2025

1° settimana

2° settimana

3° settimana

4° settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<p>Tagliatelle senza glutine al ragù Insalata mista</p>	<p>Risotto allo zafferano Filetto di merluzzo gratinato con pangrattato senza glutine Carote julienne</p> <p>(Pizza margherita senza glutine Primaria Martini) Dolce senza glutine comple-mese a metà mattina Primaria Manzoni</p>	<p>Cannelloni senza glutine di magro Bocconcino di Asiago Dop Zucchine trifolate</p>	<p>Pasta senza glutine pomodoro e melanzane Cotoletta di pollo con pangrattato senza glutine Tris di verdure cotte*</p>	<p>Riso all'olio Insalata di cannellini senza glutine Pomodori</p>
<p>Pasta senza glutine al pesto (olio,basilico,aglio) Uovo sodo e Fagiolini e patate e olive per la primaria (Frittata con patate +fagiolini per l'infanzia)</p>	<p>Riso al pomodoro Arrosto di lonza senza glutine Carote julienne</p> <p>(Pizza margherita senza glutine Primaria Manzoni)</p>	<p>Risotto alla parmigiana Platessa impanata con pangrattato senza glutine Erbette*</p> <p>(Pizza margherita senza glutine Primaria Don Milani-Secondaria Moro)</p>	<p>Pasta senza glutine alla crema di zucchine Pollo arrosto (scuola infanzia scaloppina di pollo con farina senza glutine) Insalata</p>	<p>Pasta senza glutine al ragù di lenticchie senza glutine Bocconcino di Parmigiano Reggiano Pomodori</p> <p>Dolce senza glutine comple-mese a metà mattina Infanzia Buonarroti- Infanzia Don Milani</p>
<p>Risotto allo zafferano Mozzarella Pomodori</p> <p>(Pizza margherita senza glutine Primaria Mosè Bianchi)</p>	<p>Pasta senza glutine alla crema di zucchine Hamburger di tacchino no glutine+ ketchup fatto dalla cucina diete Erbette</p>	<p>Pasta senza glutine agli aromi Cannellini in insalata senza glutine Carote julienne</p> <p>Dolce senza glutine comple-mese a metà mattina Primaria Martini</p>	<p>Lasagna senza glutine al ragù di manzo con besciamella senza glutine Insalata mista</p>	<p>Riso al pomodoro Filetti di sgombero all'olio d'oliva Fagiolini,patate e olive</p> <p>(Pizza margherita senza glutine infanzia Don Milani-Buonarrotti)</p>
<p>Pasta senza glutine alla mediterranea Grana Padano Dop Insalata (Pizza margherita senza glutine Infanzia Dante-Lazzati) Dolce senza glutine comple-mese a metà mattina Primaria Mosè Bianchi</p>	<p>Pasta senza glutine al pesto Platessa alla fiorentina con pangrattato senza glutine Pomodori</p> <p>Dolce senza glutine comple-mese a metà mattina Infanzia Dante-Lazzati</p>	<p>Riso al pomodoro Pollo arrosto (scuola infanzia scaloppina di pollo con farina senza glutine) Fagiolini</p>	<p>Riso all'olio Frittata con le patate Spinaci gratinati con grana</p> <p>(Pizza margherita senza glutine Secondaria Musicale)</p>	<p>Pasta senza glutine all'amatriciana Lenticchie senza glutine e carote in umido</p> <p>Dolce senza glutine comple-mese a metà mattina Primaria Don Milani</p>

N.B. VENGONO UTILIZZATI PRODOTTI PREVISTI DAL PRONTUARIO AIC E VERIFICATO IN ETICHETTA SEMPRE L'ASSENZA DEL GLUTINE. VIENE SERVITO PANE O FETTE SENZA GLUTINE AD OGNI PASTO. TUTTE LE PREPARAZIONI VENGONO EFFETTUATE IN CUCINA DIETETICA SEPARATA.



# MENU' ESTIVO DIETA IN BIANCO

MENÙ REDATTO DALLA TECNOLOGA ALIMENTARE DEL COMUNE CRISTINA VALLI E DALLA DIETISTA DI ELIOR SIMONA CAMPO  
DAL 22/09/25 AL 24/10/2025

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	Pasta bianca con ragù bianco blando Insalata mista	Riso bianco Pesce al vapore* Carote julienne	Pasta bianca Grana padano Dop Zucchine trifolate	Pasta bianca Scaloppina di pollo Patate Lesse	Riso all'olio Merluzzo al vapore* Carote lesse
2° settimana	Pasta bianca Grana Padano Dop Patate lesse	Riso bianco Hamburger di tacchino Carote julienne	Risotto alla parmigiana Platessa al forno Erbette*	Pasta bianca Pollo arrosto (scuola infanzia scaloppina di pollo) Insalata	Pasta bianca Parmigiano Carote lesse
3° settimana	Riso bianco Mozzarella Carote	Pasta bianca Arrosto di tacchino Erbette* Pane	Pasta agli aromi Pesce al vapore* Carote julienne	Pasta bianca con ragù bianco blando Insalata mista	Pasta bianca Merluzzo al vapore* Carote lesse
4° settimana	Pasta bianca Pesce al vapore* Carote	Pasta bianca Platessa al forno Carote lesse	Pasta bianca Pollo arrosto (scuola infanzia scaloppina di pollo) Patate lesse	Riso all'olio Hamburger/ Arrosto di tacchino Spinaci gratinati con grana	Pasta bianca Grana Padano Dop Insalata

