



CITTA' DI CASTIGLIONE DELLE STIVIERE

MENU' INVERNALE

Anno Scolastico 2012/2013

COMUNE DI CASTIGLIONE D/STIVIERE: *SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI I GRADO – DITTA RISTORAZIONE COPRA ELIOR SPA*

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana
Lun.	<ul style="list-style-type: none">• PASTA ALL' ORTOLANA• FRITTATA CON SPINACI• INSALATA DI CAROTE E FINOCCHI FRUTTA <p>PAG. 31</p>	<ul style="list-style-type: none">• <u>PASTA INTEGRALE AI FORMAGGI</u>• CROCCHETTE DI PESCE• CAROTE JULIENNE ED INSALATA• MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA <p>PAG. 5</p>	<ul style="list-style-type: none">• <u>RISOTTO INTEGRALE</u> ALLA PARMIGIANA• ARROSTO DI MAIALE ALLE ERBE• PURE' TRICOLORE• FRUTTA <p>PAG. 25</p>	<ul style="list-style-type: none">• PASTA OLIO E PARMIGIANO• FILETTI DI PLATESSA ALLA MUGNAIA• INSALATA MISTA INVERNALE• FRUTTA <p>PAG. 23</p>
Mar.	<ul style="list-style-type: none">• PIZZA MARGHERITA (MOZZARELLA E POMODORO)• <u>PROSCIUTTO COTTO</u>• VERDURE IN PINZIMONIO• FRUTTA <p>PAG. 16</p>	<ul style="list-style-type: none">• GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO• LONZA DI MAIALE AL LATTE• FINOCCHI GRATINATI AL FORNO• INSALATA MISTA DI CAROTE E CAVOLO CAPPUCCIO• FRUTTA <p>PAG. 1</p>	<ul style="list-style-type: none">• VELLUTATA DI PATATE E CECI• <u>SPECK</u>• INSALATA MISTA INVERNALE• FRUTTA FRESCA <p>PAG. 41</p>	<ul style="list-style-type: none">• <u>PASTA</u> CON RAGU' VEGETALE• HAMBURGER DI CARNE BOVINA• INSALATA MISTA INVERNALE• FRUTTA FRESCA• <p>PAG. 36</p>
Merc.	<ul style="list-style-type: none">• RISO CON I CARCIOFI• COSCETTE DI POLLO AL FORNO• BROCCOLETTI AL VAPORE• FINOCCHIO CRUDO• FRUTTA <p>PAG. 48</p>	<ul style="list-style-type: none">• <u>CREMA DI ZUCCA</u> CON CROSTINI• <u>CILIEGINE DI MOZZARELLA</u>• VERDURE GRATINATE AL FORNO• FRUTTA FRESCA DI STAGIONE <p>PAG. 37</p>	<ul style="list-style-type: none">• <u>PASTA AL FORNO (SENZA POMODORO)</u>• <u>INSALATA MISTA INVERNALE</u>• <u>BARBABIETOLA ROSSA AL FORNO</u>• <u>FRUTTA FRESCA</u> <p>PAG. 9</p>	<ul style="list-style-type: none">• GNOCCHI ALLA ROMANA• PETTO DI POLLO ALLA SALVIA• CAROTE JULIENNE• SPINACI/ERBETTE AL TEGAME• FRUTTA <p>PAG. 19</p>
Giov.	<ul style="list-style-type: none">• <u>PASTA</u> CON SUGO POMODORO E OLIVE• PLATESSA IMPANATA AL FORNO• INSALATA TRICOLORE• FRUTTA FRESCA <p>PAG. 45</p>	<ul style="list-style-type: none">• <u>RISOTTO</u> ALLA MILANESE• ARROSTO DI VITELLONE• BIETE AL TEGAME• CAVOLO CAPPUCCIO IN INSALATA• FRUTTA <p>PAG. 6</p>	<ul style="list-style-type: none">• PASSATO DI VERDURA• PIZZA MARGHERITA (CON <u>MOZZARELLA</u>, POMODORO E ORIGANO)• FINOCCHIO CRUDO• FRUTTA <p>PAG. 49</p>	<ul style="list-style-type: none">• VELLUTATA DI VERDURE• LONZA DI SUINO CON SALSA DI MELE• PURE' DI PATATE• CAROTE CRUDE• FRUTTA <p>PAG. 18</p>
Ven.	<ul style="list-style-type: none">• <u>POLENTA DI MAIS CON BRASATO ALLA RACHELE</u>• <u>INSALATA MISTA INVERNALE</u>• <u>TORTA DI GRANO SARACENO E CONFETTURA DI MIRTILLI</u> <p>PAG. 42</p>	<ul style="list-style-type: none">• PASTA AL POMODORO• POLPETTE DI LEGUMI• INSALATA MISTA INVERNALE• MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA <p>PAG. 54</p>	<ul style="list-style-type: none">• <u>PASTA CON SUGO DI PESCE</u>• <u>QUADRETTI DI SPINACI E RICOTTA AL FORNO</u>• <u>INSALATA DI RADICCHIO ROSSO E MELE</u>• FRUTTA <p>PAG. 39</p>	<ul style="list-style-type: none">• <u>PASTA</u> CON POMODORO ED OLIVE• FRITTATA CON ASPARAGI AL FORNO• INSALATA MISTA INVERNALE• FRUTTA <p>PAG. 3</p>

	V settimana	VI settimana	VII settimana	VIII settimana
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO LONZA DI MAIALE AL LATTE FINOCCHI GRATINATI AL FORNO INSALATA MISTA DI CAROTE E CAVOLO CAPPUCCIO FRUTTA <p>PAG. 1</p>	<ul style="list-style-type: none"> VELLUTATA DI PISELLI E ZUCCHINE CON CROSTINI FILETTI DI PLATESSA A COTOLETTA INSALATA MISTA INVERNALE STRUDEL DI MELE <p>PAG. 21</p>	<ul style="list-style-type: none"> VELLUTATA DI PATATE E CECI SPECK INSALATA MISTA INVERNALE FRUTTA <p>PAG. 41</p>	<ul style="list-style-type: none"> PASTA ALL' ORTOLANA FRITTATA CON SPINACI INSALATA DI CAROTE E FINOCCHI FRUTTA <p>PAG. 31</p>
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> PASTA AL POMODORO E ORIGANO FILETTI DI PLATESSA IMPANATI INSALATA MISTA INVERNALE FRUTTA <p>PAG. 10</p>	<ul style="list-style-type: none"> PASSATO DI VERDURA PIZZA MARGHERITA (CON <u>MOZZARELLA</u>, POMODORO E ORIGANO) FINOCCHIO CRUDO FRUTTA <p>PAG. 49</p>	<ul style="list-style-type: none"> PASTA CON POMODORO E RICOTTA PETTO DI POLLO AL LIMONE INSALATA MISTA INVERNALE SPINACI AL TEGAME FRUTTA FRESCA <p>PAG. 4</p>	<ul style="list-style-type: none"> PASTA AL POMODORO COTOLETTA DI PETTO DI POLLO INSALATA MISTA INVERNALE FINOCCHI GRATINATI AL FORNO FRUTTA <p>PAG. 8</p>
Merc.	<ul style="list-style-type: none"> PASTA CON TONNO <u>ROBIOLINO</u> INSALATA MISTA INVERNALE FRUTTA <p>PAG. 17</p>	<ul style="list-style-type: none"> <u>PASTA INTEGRALE CON RAGÙ VEGETALE</u> HAMBURGER DI CARNE BOVINA INSALATA MISTA INVERNALE FRUTTA FRESCA <p>PAG. 36</p>	<ul style="list-style-type: none"> VELLUTATA DI VERDURE LONZA DI SUINO CON SALSA DI MELE PURE' DI PATATE CAROTE CRUDE FRUTTA <p>PAG. 18</p>	<ul style="list-style-type: none"> RISO PROFUMATO CON VERDURE FILETTI DI MERLUZZO AGLI AROMI CAVOLO ROMANO GRATINATO AL FORNO INSALATA FRUTTA <p>PAG. 20</p>
Giov.	<ul style="list-style-type: none"> PASTA AL POMODORO COTOLETTA DI PETTO DI POLLO INSALATA MISTA INVERNALE FINOCCHI GRATINATI AL FORNO FRUTTA <p>PAG. 8</p>	<ul style="list-style-type: none"> PASTA AL POMODORO POLPETTE DI LEGUMI INSALATA MISTA INVERNALE FRUTTA <p>PAG. 54</p>	<ul style="list-style-type: none"> PASTA CON SUGO DI PESCE QUADRETTI DI SPINACI E RICOTTA AL FORNO INSALATA DI RADICCHIO ROSSO E MELE FRUTTA <p>PAG. 39</p>	<ul style="list-style-type: none"> PIZZA MARGHERITA (MOZZARELLA E POMODORO) PROSCIUTTO COTTO VERDURE IN PINZIMONIO FRUTTA <p>PAG. 16</p>
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> PASTINA IN BRODO DI CARNE MANZO LESSO SALSA VERDE O ROSA PATATE AL PREZZEMOLO VALERIANA IN INSALATA MISTA INVERNALE FRUTTA <p>PAG. 24</p>	<ul style="list-style-type: none"> <u>PASTA CON BROCCOLETTI</u> LONZA DI MAIALE AROMATICA AL CARTOCCIO INDIVIA E VALERIANA INSALATA DI ARANCE ROSSE <p>PAG. 28</p>	<ul style="list-style-type: none"> <u>PASTA CON SUGO POMODORO E OLIVE</u> PLATESSA IMPANATA AL FORNO INSALATA TRICOLORE FRUTTA FRESCA <p>PAG. 45</p>	<ul style="list-style-type: none"> <u>POLENTA DI MAIS CON BRASATO ALLA RACHELE</u> INSALATA MISTA INVERNALE TORTA DI GRANO SARACENO E CONFETTURA DI MIRTILLI <p>PAG. 42</p>

PREPARAZIONI BIOLOGICHE CONTROLLATE AI SENSI DEL REG. CEE 834/07.

** SI FA PRESENTE CHEVENGONO UTILIZZATI:

- formaggio Parmigiano - Reggiano stagionato 24 mesi;
- olio extra vergine d'oliva;
- frutta e verdura da agricoltura biologica;
- yogurt da agricoltura biologica.

