

## COMUNE DOLO - SCUOLA PRIMARIA

### MENU' PRIMAVERA - ESTATE

Anno Scolastico 2017 - 2018

#### Prima settimana

#### Seconda settimana

#### Terza settimana

#### Quarta settimana

Settimana di  
competenza

Dal 25 al 29 Settembre

Dal 02 al 06 Ottobre

Dal 09 al 13 Ottobre

<b>LUNEDI'</b>	Pasta al pomodoro Crescenza Spinaci all'olio Frutta fresca	Pasta alle verdure Straccetti di manzo Fagiolini all'olio Frutta fresca	Pasta al pesto Bocconcini di pollo dorati Carote alla julienne Frutta fresca	Pasta al pomodoro e basilico Prosciutto cotto s/p s/l Insalata e mais Frutta fresca
<b>MARTEDI'</b>	Pasta fredda tricolore Lonza di maiale al forno Patate al forno Frutta fresca	Pasta al pomodoro Platessa dorata Insalata e pomodori Frutta fresca	Riso e piselli Crescenza Spinaci alla parmigiana Frutta fresca	Pasta carbonara vegetale c/ricotta Tacchino al forno Zucchine trifolate Frutta fresca
<b>MERCOLEDI'</b>	Riso primavera Coscia di pollo al forno Carote alla julienne Frutta fresca	Pasta amatriciana Mozzarelline Carote julienne e fagioli Frutta fresca	Pasta al pomodoro Brasato di manzo Insalata Frutta fresca	Ravioli burro e salvia Fileté di merluzzo gratinato Carote Vichy Budino al cioccolato
<b>GIOVEDI'</b>	Pasta al pesto Bastoncini di pesce Insalata Frutta fresca	Riso e zucchine Fesa di tacchino condita Insalata e mais Frutta fresca	Pasta all'ortolana Platessa al forno Carote al tegame Frutta fresca	Pasta al ragù Asiago Pomodori Frutta fresca
<b>VENERDI'</b>	Pasta all'ortolana Frittatina al formaggio Zucchine trifolate Yogurt alla frutta	Pizza margherita Prosciutto cotto s.p. Verdura cruda mista Frutta fresca	Pasta alla mammarosa Strapazzata di uova Pomodori Frutta fresca	Riso zucchine e basilico Cosce di pollo al forno Insalata Frutta fresca
<b>NOTE</b>	Il menù è completato giornalmente con pane comune bio Prodotti biologici: tutti ad eccezione dei prodotti ittici Alcune materie prime surgelate		Nella preparazione delle polpette di pesce vengono utilizzati merluzzo e platessa	

set-17

### Quinta settimana

### Sesta settimana

### Settima settimana

### Ottava settimana

Settimana di  
competenza

Dal 16 al 20 Ottobre

Dal 23 al 27 Ottobre

<b>LUNEDI'</b>	Pasta pomodoro e zucchini Bocc. Di tacchino al curry Fagiolini al vapore Frutta fresca	Pasta al pomodoro e basilico Tonno all'olio Insalata e mais Budino	Riso al pomodoro Straccetti di manzo Tris a vapore Frutta fresca	Pasta alle carote Bocconcini di pollo dorati Insalata Budino al cioccolato
<b>MARTEDI'</b>	Riso al pomodoro Bastoncini di pesce Patate al vapore Frutta fresca	Ravioli a burro e salvia Mozzarelline Zucchine trifolate Frutta fresca	Gnocchi al ragù vegetale Coscia di pollo al forno Insalata e carote Frutta fresca	Pasta al pomodoro Uova sode Fagiolini a vapore Frutta fresca
<b>MERCOLEDI'</b>	Pasta al pesto Piadina farcita Insalata e pomodori Yogurt alla frutta	Riso alle verdure Straccetti/brasato di manzo Carote a vapore Frutta fresca	Pasta al pomodoro Filetè di merluzzo alla pizzaiola Insalata e mais Frutta fresca	Pizza margherita Prosciutto cotto Carote julienne Frutta fresca
<b>GIOVEDI'</b>	Pasta all'olio e grana Lonza di maiale al forno Carote julienne Frutta fresca	Pasta alla mammarosa Strapazzata di uova Fagioli e pomodori Frutta fresca	Pasta all'ortolana Tacchino tonnato Carote julienne e fagioli Frutta fresca	Pasta al tonno Mozzarelline Pomodori Frutta fresca
<b>VENERDI'</b>	Gnocchi al pomodoro Stracchino Spinaci alla parmigiana Frutta fresca	Pizza margherita Prosciutto cotto s.p. Insalata Frutta fresca	Insalata riso o Pasta fredda tric. Asiago Bieta al tegame Frutta fresca	Riso alle verdure Anelli di totano gratinate Zucchine trifolate Frutta fresca
<b>NOTE</b>	Il menù è completato giornalmente con pane comune bio Prodotti biologici: tutti ad eccezione dei prodotti ittici Alcune materie prime surgelate		Nella preparazione delle polpette di pesce vengono utilizzati merluzzo e platessa	