

MENÙ AUTUNNO INVERNO 2020-2021 _ ISTITUTO GRAZIANI ELEMENTARI

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	Pasta ^{BIO} ai broccoli omelette Verdura fresca mista Frutta fresca Pane	Risotto alla milanese Petto di pollo alla piastra Spinaci all'olio Verdura fresca Frutta fresca pane	(Piatto unico) Pizza Carote all'olio Frutta fresca	Pasta bio al pomodoro Hamburger Patate al forno Verdura fresca Frutta fresca pane	Risotto al radicchio Sogliola alla milanese (al forno) Bieta all'olio Verdura fresca Frutta fresca pane
2° settimana	Risotto al pomodoro Straccetti di pollo alle verdure Fagiolini all'olio Verdura fresca Frutta fresca pane	(Piatto unico) Gnocchi al ragù Carote all'olio Frutta fresca Pane	Pasta al pomodoro Uova sode Spinaci all'olio Frutta fresca Pane	(Piatto unico) Bocconcini di manzo con piselli Verdura fresca Frutta fresca polenta	Pasta al tonno Pesce al limone Purè di patate Frutta fresca pane
3° settimana	Pasta al pomodoro Maiale al latte Fagiolini all'olio Frutta fresca Pane	(Piatto unico) Pasta bio e fagioli Patate al forno Cavolfiori all'olio Frutta fresca pane	Pasta all'olio Bistecca alla milanese (al forno) Verdura fresca Frutta fresca Pane	(Piatto unico) Pasticcio alla bolognese Bieta all'olio Frutta fresca Pane	(Piatto unico) Pasta ^{BIO} al pesto Merluzzo alla vicentina Carote gratinate Verdura fresca Frutta fresca polenta
4° settimana	Riso all'olio Polpette al pomodoro Verdura fresca Frutta fresca Pane	Gnocchi al pomodoro Salmone al pane aromatizzato Bieta all'olio Frutta fresca Pane	(Piatto unico) Crespelle ricotta e spinaci Fagiolini all'olio Frutta fresca Pane	Risotto alla zucca Rotolo di pollo al forno Verdura fresca Frutta fresca Pane	Pasta integrale ^{BIO} al pomodoro pesce al forno fagiolini all'olio Frutta fresca Pane