



MENU ESTATE 2019

Prima settimana

Lunedì	Pasta al pesto Arrostito di tacchino freddo olio e limone Fagiolini / Mais Frutta fresca di stagione	<i>Succo di frutta e cracker</i>
Martedì	Pasta ai prosciutto e ricotta Vitellone freddo cotto all'inglese Zucchine gratinate/ Pomodori Gelato	<i>Frutta fresca di stagione</i>
Mercoledì	Piadina farcita Uova sode - Strapazzate Carote cotte / Peperoni Frutta di stagione	<i>Pane e marmellata</i>
Giovedì	Risotto al pomodoro Cotoletta di pollo Patate al forno / Carote fili Tortino allo yogurt	<i>Frutta fresca di stagione</i>
Venerdì	Insalata di Pasta Bastoncini di pesce Spinaci olio e grana / Crauti Frutta fresca di stagione	<i>Pane e cioccolato</i>

Tutti i giorni sono disponibili

- pasta o riso in bianco o pomodoro
- Alternative al secondo piatto
- insalata verde e/o rossa o pomodori o crauti verdi e rossi oppure verdure a julienne



MENU ESTATE 2019

Seconda settimana

Lunedì	Gnocchetti sardi al pesto Bocconcini di pollo gratinati Zucchine trifolate / mais Frutta fresca di stagione	<i>The con biscotti</i>
Martedì	Pasta pomodoro, melanzane, basilico e olive Arrosto di vitello Coste all'olio / Carote a fili Budino cioccolato e vaniglia	<i>Frutta fresca di stagione</i>
Mercoledì	Pizza Margherita Uova sode / Frittata agli aromi Carote cotte / zucchine fili crude Frutta fresca di stagione	<i>Pane e marmellata</i>
Giovedì	Insalata riso polpette di manzo Fagiolini all'olio / Peperoni Gelato	<i>Frutta fresca di stagione</i>
Venerdì	Pasta al tonno Filetto di pesce panato / bianco Melanzane al forno / Pomodori Frutta fresca di stagione	<i>Pane e cioccolato</i>

Tutti i giorni sono disponibili

- pasta o riso in bianco o pomodoro
- Alternative al secondo piatto
- insalata verde e/o rossa o pomodori o crauti verdi e rossi oppure verdure a julienne



Istituto Europeo Leopardi

MENU ESTATE 2019

Terza settimana

Lunedì	Pasta pomodoro, pesto e ricotta Fusi di pollo al forno Fagiolini all'olio / Mais Frutta fresca di stagione	<i>Yogurt</i>
Martedì	Insalata di pasta tonno e olive Arista fredda alla mediterranea Spinaci all'olio Crauti Budino cioccolato e vaniglia	<i>Frutta fresca di stagione</i>
Mercoledì	Piadina alla valdostana Crudo e melone Melanzane alla griglia / Cetrioli Frutta di stagione	<i>Pane e marmellata</i>
Giovedì	Gnocchi patate al pomodoro Uova sode/Strapazzate Piselli all'olio / Carote crude Gelato	<i>Frutta fresca di stagione</i>
Venerdì	Risotto alle erbe fini Bastoncini Carote cotte / Finocchi Frutta fresca di stagione	<i>Pane e cioccolato</i>

Tutti i giorni sono disponibili

- pasta o riso in bianco o pomodoro
- Alternative al secondo piatto
- insalata verde e/o rossa o pomodori o crauti verdi e rossi oppure verdure a julienne



MENU ESTATE 2019

Quarta settimana

Lunedì	Gnocchetti sardi al pesto Fettine di lonza alla piastra Erbette olio e grana / Mais Frutta fresca di stagione	<i>Thè e biscotti</i>
Martedì	Pasta pomodoro, melanzane e olive Manzo freddo Fagiolini / Cetrioli Tortino allo yogurt	<i>Frutta fresca di stagione</i>
Mercoledì	Pizza Margherita Arrostito di tacchino freddo olio e limone Zucchine grigliate / Pomodori Frutta fresca di stagione	<i>Pane e marmellata</i>
Giovedì	insalata di riso Mozzarella caprese Patate al prezzemolo / Peperoni Gelato	<i>frutta fresca di stagione</i>
Venerdì	Pasta pomodoro, e basilico Platessa gratinata/Tonno Carote / crauti Frutta fresca di stagione	<i>Pane e cioccolato</i>

Tutti i giorni sono disponibili

- pasta o riso in bianco o pomodoro
- Alternative al secondo piatto
- insalata verde e/o rossa o pomodori o crauti verdi e rossi oppure verdure a julienne

Istituto Europeo Leopardi

