



***Istituto Europeo Leopardi***  
**MENU INVERNO 2020**

**Prima Settimana**

Lunedì Ravioli di carne olio e salvia  
Manzo alla pizzaiola  
Patate al prezzemolo / *fagioli cannellini*  
Frutta fresca di stagione

***Succo e cracker***

Martedì Pasta integrale alla bolognese  
Uova sode / Strapazzate  
Fagiolini all' olio / *finocchi crudi*  
Tortino allo yogurt

***Frutta fresca di stagione***

Mercoledì Risotto al verde (spinaci e basilico)  
Arista al forno  
Cavolfiori gratin / *crauti viola*  
Frutta di stagione

***Budino al Cioccolato***

Giovedì Crema di patate e broccoli con crostini / Pastina  
Petto di pollo alla milanese  
Zucchine al forno / *barbabietole rosse*  
Muffin al cioccolato

***Frutta fresca di stagione***

Venerdì Pasta pomodoro e Certosino  
Bocconcini di pesce al pane aromatico / pesce bianco  
Piselli / *Carote crude*  
frutta di stagione

***Pane e Marmellata***

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 INVERNO 2020**



**Seconda settimana**

Lunedì  
Risotto allo zafferano  
Straccetti di tacchino aromatizzati  
Patate al forno / *Mais*  
Frutta fresca di stagione

***Yogurt alla Frutta***

Martedì  
Passato di verdura con orzo/Pastina  
Spezzatino di vitellone  
Polenta / *Carote crude a fili*  
Budino cioccolato / vaniglia

***Frutta fresca di stagione***

Mercoledì  
Gnocchi di patate al prosciutto e pomodoro  
Uova sode / Rotolo  
Cavolfiori / *Sedano rapa*  
Frutta fresca di stagione

***Mousse di frutta***

Giovedì  
Pasta con Broccoli e salsiccia  
Arrostato di vitello  
Erbette olio e grana / *Crauti verdi*  
Muffin al cioccolato

***Frutta fresca di stagione***

Venerdì  
Pizza margherita  
Bastoncini di merluzzo  
Carote all'olio/ *finocchi crudi*  
Frutta di stagione

***Pane e Marmellata***

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 INVERNO 2020**



**Terza settimana**

Lunedì  
Pasta pomodoro, olive e ricotta  
Lonza al forno  
Purea di patate / *Fagioli cannellini*  
Frutta di stagione

***The - biscotti***

Martedì  
Risotto alla zucca  
Cotoletta di tacchino  
Bieta costa all'olio / *barbabietole rosse*  
Tortino allo yogurt

***Frutta fresca di stagione***

Mercoledì  
Pizza Margherita  
Uova sode / strapazzate  
Carote cotte / *peperoni*  
Frutta di stagione

***Yogurt di Frutta***

Giovedì  
Tortellini in brodo  
Manzo all'ortolana  
Polenta / *Crauti viola*  
Budino cioccolato/vaniglia

***Frutta fresca di stagione***

Venerdì  
Pasta integrale tonno, olive e pomodoro  
Pesce panato e bianco  
Broccoli all'olio / *Carote crude a fili*  
Frutta di stagione

***Pane e Marmellata***

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 INVERNO 2020**

**QUARTA SETTIMANA**

Lunedì	Pasta zafferano e prosciutto Scaloppe di pollo alla lombarda (prezzemolo, limone, sugo di carne) Fagiolini / <i>Mais</i> Frutta di stagione	<b><i>Yogurt alla frutta</i></b>
Martedì	Pizza margherita Manzo al forno Erbette olio / <i>carote crude a fili</i> Muffin al cioccolato	<b><i>Frutta fresca di stagione</i></b>
Mercoledì	Passato di verdura con fagioli e crostini / pastina Arrosto di vitello Finocchi / <i>Peperoni</i> Frutta fresca di stagione	<b><i>Pane e Cioccolato</i></b>
Giovedì	Risotto porri e certosino Frittata/Uova sode Cavolfiori gratin / <i>finocchi crudi</i> Gelato	<b><i>Frutta fresca di stagione</i></b>
Venerdì	Pasta al pomodoro Bastoncini di pesce Carote cotte / <i>Crauti verdi</i> Frutta di stagione	<b>Pane e Marmellata</b>

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