



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	<i>Yogurt alla frutta</i>
Martedì	Pizza margherita Manzo al forno Erbette olio / <i>carote crude a fili</i> Muffin al cioccolato	<i>Frutta fresca di stagione</i>
Mercoledì	Passato di verdura con fagioli e crostini / pastina Arrosto di vitello Finocchi / <i>Peperoni</i> Frutta fresca di stagione	<i>Pane e Cioccolato</i>
Giovedì	Risotto porri e certosino Frittata/Uova sode Cavolfiori gratin / <i>finocchi crudi</i> Gelato	<i>Frutta fresca di stagione</i>
Venerdì	Pasta al pomodoro Bastoncini di pesce Carote cotte / <i>Crauti verdi</i> 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