

Associazione mensa scolastica GIANNI RODARI

Servizio di Ristorazione Scolastica Menù invernale anno 2019-2020

MENU' Veget. DIC.	Settimana n. 14	Settimana n. 15	Settimana n. 16	Settimana n. 17	Settimana n. 18
	Dal 02 al 06 dic.	Dal 09 al 13 dic.	Dal 16 al 20 dic.	Dal 23 al 27 dic.	Dal 30 dic. al 03 gennaio 2020
LUNEDI	Pizza margherita	Pasta al pomodoro	gnocchi al pomodoro		
	Affettato vegetale	lenticchie stufate	Hamburgger vegetale	VACANZA	VACANZA
	Verdure crude o cotte di stagione	Verdure crude o cotte di stagione	Verdure crude o cotte di stagione		
MARTEDI	Pasta al pomodoro e tofu	Ravioli con spinaci	Pizza margherita		
	crocchette di orzo e farro	tofu con piselli	Affettato vegetale	NATALE	CAPODANNO
	Verdure crude o cotte di stagione	Verdure crude o cotte di stagione	Verdure crude o cotte di stagione		
MERCOL	Gnocchi al pomodoro	risotto con patate	pasta al pomodoro		
	Crocchette di miglio e carote	polpettine di legumi	Crocchette di miglio e carote	SANTO STEFANO	
	Verdure crude o cotte di stagione	Verdure crude o cotte di stagione	Verdure crude o cotte di stagione		
GIOVEDI	Crema di carote con crostini	pasta all'olio	riso all'olio		
	crocchette zucchine e quinoa	crocchette con spinaci	Crocchette di ozo e farro	VACANZA	VACANZA
	Verdure crude o cotte di stagione	Verdure crude o cotte di stagione	Verdure cotte o crude di stagione		
VENERDI	pasta al ragù vegetale	pasta e fagioli	lasagne con ragù vegetale		
	stracchicco	crocchette zucchine e quinoa	mozzarisella	VACANZA	VACANZA
	Verdure cotte e crude di stagione	Verdure cotte e crude di stagione	Verdure cotte o crude di stagione		

Ogni giorno formaggio grana, acqua, pane e frutta fresca.

Le verdure CRUDE possono essere: insalata, carote, cappucci, pomodori, cetrioli

Le verdure COTTE possono essere: spinaci, bieta, fagiolini, zucchine

I formaggio posso essere: tofu e mozzarisella

I dessert, in sostituzione alla frutta fresca, possono essere: budino e macedonia

--	--	--	--	--	--