

**MENU' INVERNALE SCUOLE D'INFANZIA – COMUNE DI PAVIA – A.S. 2009/2010**

<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
30/11-1/2-1/3-29/3 Gnocchi al pomodoro Mozzarella e Asiago <u>Spinaci (°)</u> Pane – Frutta fresca <u>Succo di frutta e crackers</u>	3/11-1/12-2/2-2/3-30/3 Crema di ortaggi con crostini Brasato di vitellone Patate all'olio Pane – Frutta fresca <u>Pane e marmellata</u>	4/11-2/12-3/2-3/3-31/3 Risotto alla parmigiana Scaloppine di pollo al limone Insalata verde Pane – Frutta fresca <u>Budino</u>	5/11-3/12-7/1-4/2-4/3-1/4 Pizza margherita Prosciutto cotto ½ porzione Carote julienne Pane – Frutta fresca <u>Latte e biscotti</u>	6/11-4/12-8/1-5/2-5/3-2/4 Maccheroncini al <u>pesto (°)</u> <u>Merluzzo o nasello (°)</u> gratinato <u>Fagiolini (°)</u> Pane – Frutta fresca <u>Frutta fresca</u>
9/11-11/1-8/2-8/3 Crema di fagioli con pasta Formaggino spalmabile Carote gratinate <b>Pane pugliese</b> – Frutta fresca <u>Succo di frutta fette biscottate</u>	10/11-12/1-9/2-9/3 Maccheroncini olio e grana Hamburger alla pizzaiola <u>Erbette (°)</u> saltate Pane – Frutta fresca <u>Latte e biscotti</u>	11/11-13/1-10/2-10/3 Risotto al pomodoro Lonza al latte Lattuga Pane – Frutta fresca <u>Yogurt alla frutta</u>	12/11-10/12-14/1-11/2-11/3 Quadrucchi in brodo Cosce di pollo Patate al forno Pane – Frutta fresca <u>Crostatina</u>	13/11-11/12-15/1-12/2-12/3 Fusilli zafferano e <u>piselli (°)</u> Sformato di tonno Insalata mista Pane – Frutta fresca <u>Frutta fresca</u>
16/11-14/12-18/1-15/3 Risotto alle <u>zucchine (°)</u> Frittata ricotta basilico e grana Lattuga e mais Pane – Frutta fresca <u>Succo di frutta e crackers</u>	17/11-15/12-19/1-16/3 Pastina in brodo Brasato di tacchino Purè di patate Pane – Frutta fresca <u>Yogurt alla frutta</u>	18/11-16/12-20/1-17/2-17/3 Pizza margherita Bresaola ½ porzione <u>Fagiolini (°)</u> Pane – Frutta fresca <u>Pane e miele</u>	19/11-17/12-21/1-18/2-18/3 Maccheroncini al ragù Primosale e grana <u>Spinaci (°)</u> Pane – Frutta fresca <u>Latte e biscotti</u>	20/11-18/12-22/1-19/2-19/3 Passato di verdura con farro Hamb./polp./tortino di pesce* Carote julienne Pane – <b>Budino</b> <u>Frutta fresca</u>
23/11-21/12-25/1-22/2-22/3 Tortellini in brodo Mozzarella e provolone <u>Fagiolini (°)</u> Pane – Frutta fresca <u>Crostatina</u>	24/11-22/12-26/1-23/2-23/3 Risotto con i <u>carciofi (°)</u> Arrosto di lonza Insalata mista Pane – Frutta fresca <u>Pane e cioccolato</u>	25/11-27/1-24/2-24/3 Tagliatelle al pomodoro <u>Merluzzo (°)</u> alla livornese <u>Zucchine (°)</u> trifolate Pane – Frutta fresca <u>Yogurt alla frutta</u>	26/11-28/1-25/2-25/3 Conchiglie al ragù di verdure Cosce di pollo Carote julienne Pane – Frutta fresca <u>Latte e biscotti</u>	27/11-29/1-26/2-26/3 Pasta pasticciata Rotolo di frittata <u>Erbette (°)</u> saltate Pane – Frutta fresca <u>Succo di frutta e crackers</u>

PRODOTTI BIOLOGICI PREVISTI IN MENU': frutta fresca (3 volte/sett),verdura (2 volte/sett),legumi secchi,pasta integrale per minestre,yogurt,ricotta,latte fresco pastorizzato,uova,polpa e passata di pomodoro,olio extravergine d'oliva,aceto.

\* Tortino di pesce 18/12 – 19/3 Hamburger di pesce 22/1 Polpette di pesce 20/11 – 19/2

In data 1/12 è previsto un menù speciale: brasato di vitellone e polenta

(°): alimento surgelato

Per il Comune di Pavia  
L'Economista  
**Dott.ssa Claudia Gallorini**



La tecnologa alimentare  
**Dott.ssa Cristina Valli**



Per la ditta Serenissima Ristorazione S.p.A.  
Il Direttore del centro di cottura

**Stefano Lupini**

