

MENU' INVERNALE CDD – COMUNE DI PAVIA – A.S. 2009/2010

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
2/11-30/11-4/1-1/2-1/3-29/3 Gnocchi al pomodoro Mozzarella e Asiago <u>Spinaci (°)</u> Pane – Mousse	3/11-1/12-5/1-2/2-2/3-30/3 Crema di ortaggi con crostini Brasato di vitellone Patate all'olio Pane – Frutta fresca	4/11-2/12-6/1-3/2-3/3-31/3 Risotto allo zafferano Scaloppine di pollo al limone <u>Piselli (°)</u> in umido Pane – Frutta fresca	5/11-3/12-7/1-4/2-4/3-1/4 Tagliatelle pomodoro e olive Prosciutto cotto Carote julienne Pane/ grissini – Frutta fresca	6/11-4/12-8/1-5/2-5/3-2/4 Maccheroncini al <u>pesto (°)</u> <u>Merluzzo o nasello (°)</u> gratinato <u>Cavolfiore (°)</u> in insalata Pane – Frutta fresca
9/11-7/12 -11/1-8/2-8/3 Pasta e fagioli Formaggio spalmabile Carote gratinate Pane pugliese – Mousse	10/11-12/1-9/2-9/3 Maccheroncini ai broccoli Bresaola Lattuga Pane/ grissini – Frutta fresca	11/11-13/1-10/2-10/3 Risotto al pomodoro Frittata patate e mozzarella <u>Erbette (°)</u> saltate Pane – Frutta fresca	12/11-10/12-14/1-11/2-11/3 Pasta all'amatriciana Petto di pollo alla pizzaiola <u>Fagiolini (°)</u> Pane – Frutta fresca	13/11-11/12-15/1-12/2-12/3 Fusilli zafferano e <u>piselli (°)</u> Sformato di tonno Insalata mista Pane – Frutta fresca
16/11-14/12-18/1-15/3 Risotto alle <u>zucchine (°)</u> Frittata ricotta basilico e grana Lattuga e mais Pane – Budino	17/11-15/12-19/1-16/3 Pastina in brodo Brasato di tacchino Purè di patate Pane – Frutta fresca	18/11-16/12-20/1-17/2-17/3 Pizza margherita Prosciutto crudo ½ porzione <u>Fagiolini (°)</u> Pane/ grissini – Frutta fresca	19/11-17/12-21/1-18/2-18/3 Maccheroncini al ragù Crescenza <u>Spinaci (°)</u> Pane – Frutta fresca	20/11-18/12-22/1-19/2-19/3 Pasta alle <u>cime di rapa (°)</u> Insalata calda di <u>polipo (°)</u> Patate all'olio Pane – Frutta fresca
23/11-21/12-25/1-22/2-22/3 Tortellini in brodo Ricotta <u>Fagiolini (°)</u> Pane – Frutta fresca	24/11-22/12-26/1-23/2-23/3 Risotto con i <u>carciofi (°)</u> Arrosto di lonza Insalata mista Pane – Frutta fresca	25/11-23/12-27/1-24/2-24/3 Tagliatelle al pomodoro <u>Merluzzo (°)</u> alla livornese <u>Zucchine (°)</u> trifolate Pane – Yogurt alla frutta	26/11-28/1-25/2-25/3 Conchiglie al ragù di verdure Cosce di pollo Carote julienne Pane – Frutta fresca	27/11-29/1-26/2-26/3 Pasta pasticciata Sformato con zucchine/ Rotolo* <u>Erbette (°)</u> saltate Pane – Frutta fresca

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.

* *Sformato con zucchine 27/11 – 26/2 Rotolo di frittata con formaggio 29/1 – 26/3*

(°): alimento surgelato

Il giorno 5/1 ci sarà una variazione di menù : Brasato di vitellone con polenta, insalata verde

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

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