

SCUOLA ELEMENTARE  
CUCINA BALCONI

DAL 19/10/2009 AL 26/03/2010

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<b>I settimana</b>				
PASTA ALLE ZUCCHINE ARROSTO DI MAIALE FORNO VERDURE COTTE O CRUDE PANE FRUTTA DI STAGIONE	PIZZA MARGHERITA * PROSCIUTTO COTTO VERDURE COTTE O CRUDE PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL RAGU' MOZZARELLA VERDURE COTTE O CRUDE PANE FRUTTA DI STAGIONE	CREMA DI CAROTE CON PASTA FIL. DI PESCE GRATINATO VERDURE COTTE O CRUDE PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL POMODORO FRITTATA AL FORNO VERDURE COTTE O CRUDE PANE FRUTTA DI STAGIONE
<b>II settimana</b>				
PASTA CON VERDURE SCALOPPINA ALLA SALVIA VERDURE COTTE O CRUDE PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISOTTO ZAFFERANO CACIOTTA PRIMOSALE VERDURE COTTE O CRUDE PANE FRUTTA DI STAGIONE	SPEZZATINO CON POLENTA (PIATTO UNICO) PISELLI PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURA CON ORZO FRITTATA AL FORNO PATATE LESSATE PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA POMODORO COTOLETTA PESCE AL FORNO * VERDURE COTTE O CRUDE PANE FRUTTA DI STAGIONE
<b>III settimana</b>				
GNOCCHI AL POMODORO PROSCIUTTO COTTO VERDURE COTTE O CRUDE PANE FRUTTA DI STAGIONE	CREMA DI PATATE CON PASTA FIL. DI PESCE GRATINATO VERDURE COTTE O CRUDE PANE FRUTTA DI STAGIONE	LASAGNE ALLA BOLOGNESE (PIATTO UNICO) VERDURE COTTE O CRUDE PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA CON VERDURE PETTO DI POLLO AL LIMONE VERDURE COTTE O CRUDE PANE FRUTTA DI STAGIONE	PIZZA MARGHERITA CACIOTTA VERDURE COTTE O CRUDE PANE FRUTTA DI STAGIONE
<b>IV settimana</b>				
PASTA AL PESTO SCALOPPINA AL LATTE VERDURE COTTE O CRUDE PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI LEGUMI ASIAGO VERDURE COTTE O CRUDE PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISO ALLA PARMIGIANA ARROSTO DI MAIALE FORNO PATATE PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURA POLENTA AL RAGU' VERDURE COTTE O CRUDE PANE	PASTA AL TONNO COTOLETTA DI PESCE * VERDURE COTTE O CRUDE PANE FRUTTA DI STAGIONE

\*=SURGELATO A=AGNELLO C=CONIGLIO E=CAVALLO M=MANZO P=POLLO S=SUINO T=TACCHINO V=VITELLO B=BILANCIATO

UFF.PROD. MN

**N.B.: I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON (\*) SONO PREPARATI CON MATERIE PRIME CONGELATE E/O SURGELATE.**  
LE PRENOTAZIONI DEVONO PERVENIRE ALLA CUCINA IL GIORNO PRECEDENTE; SI ACCETTANO CORREZIONI AL MATTINO ENTRO LE ORE

**AUT-INVERNO**