



Punto
Ristorazione
CATERING

- PUNTO RISTORAZIONE - TABELLA INVERNALE
PER LA SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA NEL COMUNE DI SULBIATE

Dal 18 Ottobre 2010 al 15 Aprile 2011

Menu in linea con le indicazioni generali del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione ASL3

<i>LUNEDI</i>	<i>MARTEDI</i>	<i>MERCOLEDI</i>	<i>GIOVEDI</i>	<i>VENEDI</i>
Pasta al pomodoro Prosciutto cotto al naturale o Prosciutto crudo Finocchi e carote crudi Pane Frutta	Passato di verdura con orzo Filetto di nasello al forno Purè di patate Pane Frutta	Risotto alla milanese *Cotoletta di pollo *Piselli Pane Frutta	Pasta integrale al ragù di verdura Frittata Carote alla julienne Pane Frutta	Lasagne o Pasta al forno Insalata mista Pane Frutta o Yogurt
Pasta ai broccoli Plattessa al forno Insalata verde Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Scaloppine al limone Zucchine trifolate Pane Frutta	Polenta con Spezzatino di manzo Misto di verdura cotta Pane Frutta	Passato di verdura con legumi Formaggi misti Patate al forno Pane Frutta	Pizza margherita Carote cotte Pane Frutta o Dolce
Risotto con carciofi Bresaola o Prosciutto cotto al naturale Insalata mista Pane Frutta	Pasta integrale al pomodoro *Petto di pollo al forno *Lenticchie Pane Frutta	Minestra di verdura con riso Crocchette di patate e formaggio Finocchi crudi Pane Frutta	Pasta con pomodoro e ricotta Filetto di plattessa al forno Erbette Pane Frutta	Pasta al ragù vegetale Arrostito di lonza al forno Insalata Pane Frutta
Riso al pomodoro Bastoncini di pesce al forno Fagiolini Pane Frutta	Pasta al pesto Polpette di manzo al forno Misto di verdura cotta Pane Frutta	Pizza margherita Insalata mista Pane Frutta o Dolce	Pasta e fagioli *Formaggio fresco Carote alla julienne Pane Frutta	Pasta al ragù di verdura Cotoletta al forno Insalata mista Pane Frutta

2 volte alla settimana verrà servito pane integrale.

* L'abbinamento tra carne e legumi, prevede una riduzione delle rispettive grammature.

4° settimana

3° settimana

2° settimana

1° settimana

