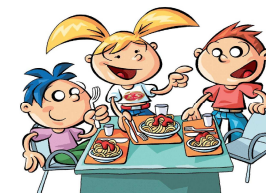


MENU' ESTIVO CUSANO MILANINO

SCUOLE PRIMARIE

In vigore dal 15 aprile all'11 ottobre 2024 (decorrenza dalla 3° settimana)



	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana	Merenda
Lunedì	Pasta alla mimosa Mozzarella Carote julienne Pane – Frutta	Gnocchi al pomodoro e basilico Primo sale Carote julienne Pane – Frutta	Risotto allo zafferano Frittata con erbe Zucchine prezzemolate Pane – Frutta	Pasta alla crudaiola (pomodori e mozzarella) Formaggio da taglio Insalata verde e mais Pane – Frutta	Plumcake
Martedì	Pasta integrale al ragù di verdure Frittata Insalata mista Pane – Frutta	Pasta all'olio Tonno in olio di oliva Pomodori in insalata Pane – Frutta	MENU' PIZZA	Ravioli di magro all'olio Coscia di pollo Carote e zucchine julienne Pane – Frutta	Succo di frutta e barretta di cioccolato
Mercoledì	Vellutata di zucchine con crostini Arrosto di lonza Patate al forno Pane – Frutta	Risotto alla parmigiana Coscia di pollo Insalata verde Pane – Yogurt biologico	Pasta al ragù di manzo Formaggio da taglio Pomodori in insalata Pane – Frutta	Pasta agli aromi Insalata di merluzzo con olive e prezzemolo Fagiolini al vapore Pane – Torta MENU' PIZZA per Luigi Buffoli	Yogurt biologico alla frutta
Giovedì	Risotto con piselli Merluzzo gratinato Pomodori in insalata Pane – Frutta	Pasta con pomodoro e olive Polpette di pollo e tacchino Zucchine gratinate Pane – Frutta	Minestrone con crostini Filetto di eglefino gratinato Patate al forno Pane – Frutta	Crema di verdure e legumi con pasta Cotoletta di lonza panata Patate al forno Pane – Frutta	Pane con gocce di cioccolato
Venerdì	Pasta al pesto Cotoletta di tacchino Fagiolini all'olio Pane – Frutta	Passato di legumi con pasta Bruschetta al pomodoro Patate in insalata Pane – Frutta	Pasta al pesto Ceci con pomodoro e basilico Fagiolini al vapore Pane – Frutta	Riso al pomodoro Frittata con zucchine o Uova strapazzate Pomodori in insalata Pane – Frutta	Budino



Frutta di stagione: mele, pere, arance, albicocche, pesche, prugne, kiwi, banana 1 volta alla settimana
 Prosciutto cotto: senza polifosfati e glutammati aggiunti, latte e derivati
 Menu pizza: insalata ricca, prosciutto cotto ½ porz. Pizza margherita, grissini, yogurt alla frutta
 Pane: tipo 00, pezzatura gr. 50, a ridotto contenuto di sale,
 2 volte la settimana viene distribuito il pane integrale o multicereale
 Vengono utilizzati: sale iodato, olio extravergine di oliva biologico

