



MENÙ AUTUNNO/INVERNO

SCUOLA INFANZIA "A. BRACHET – GROSSO"



BUON
APPETITO!

PRIMA SETTIMANA

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRIMO PIATTO	PASSATO DI LEGUMI CON PASTA	PASTA AL PESTO	RISOTTO ALLA CAMPAGNOLA	RAVIOLI DI MAGRO AL PARMIGIANO	PASTA OLIO E SALVIA
	Pasta o crostini 20-30 g	Pasta 40-50 g	Riso 40-50 g	Ravioli 60-80 g	Pasta 40-50 g
	Verdure miste 50 g	Pesto 20 g	Verdure miste 30 g	Olio di oliva 5 g	Olio di oliva 5 g
	Fagioli o lenticchie o ceci 30 g	Olio di oliva 5 g	Burro 5 g	Grana 5 g	Grana 5 g
	Olio di oliva 5 g	Grana 5 g	Grana 5 g	Aromi q.b.	Salvia q.b.
	Grana 5 g		Aromi q.b.		
SECONDO PIATTO	SCALOPPINE DI BOVINO AL LIMONE	FRIITTATA DI ERBETTE	INVOLTINI DI POLLO AL FORNO	PROSCIUTTO COTTO	PLATESSA INFARINATA AL FORNO
	Bovino 50-60 g	Uova 30 g. misto pastorizz.	Pollo 50-60 g	Prosciutto cotto 40-50 g	Filetto di platessa* 70-80 g
	Olio di oliva 5 g	Erbette* 30 g.	Olio di oliva 5 g		Olio di oliva 5 g
	Limone 1x5	Grana 5 g	Aromi q.b.		Limone 1x5
	Farina bianca q.b.	Olio di oliva 5 g			Farina bianca q.b.
CONTORNO	CAROTE AL FORNO	INSALATA MISTA	SPINACI ALL'OLIO	FINOCCHI AL FORNO	FAGIOLINI ALL'OLIO
	Carote 100 g	Insalata: 20 g Carote: 30 g	Spinaci* 100 g	Finocchi 100 g	Fagiolini* 100 g
	Olio di oliva 5 g	Olio di oliva 5 g	Olio di oliva 5 g	Olio di oliva 5 g	Olio di oliva 5 g
	Aromi q.b.		Aromi q.b.	Grana 5 g	Aromi q.b.
FRUTTA/DESSERT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	BUDINO	MACEDONIA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	100 g	80 g	100 g	100 g	100 g
Merenda	Pane (30 g) e marmellata (15 g)	Frutta di stagione (100 g)	Pane (30 g) e olio (5 g)	Yogurt (125 g)	Crackers (25 g)



MENÙ AUTUNNO/INVERNO

SCUOLA INFANZIA "A. BRACHET – GROSSO"



BUON
APPETITO!

SECONDA SETTIMANA

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRIMO PIATTO	MINESTRA IN BRODO	PASTA AL POMODORO	RISOTTO ALLA MILANESE	GNOCCHI ALLA PIEMONTESE	PASTA ALL'OLIO
	Pastina 20-30 g	Pasta 40-50 g	Riso 40-50 g	Gnocchi di patate 100-130 g	Pasta 40-50 g
	Acqua e verdure (carote, cipolla sedano) q.b.	Pomodoro 30 g	Zafferano q.b.	Pomodoro 30 g	Olio di oliva 5 g
	Olio di oliva 5 g	Olio di oliva 5 g	Olio di oliva 5 g	Olio di oliva 5 g	Grana 5 g
	Grana 5 g	Grana 5 g	Grana 5 g	Grana 5 g	
			Aromi q.b.		Aromi q.b.
SECONDO PIATTO	SVIZZERINA DI BOVINO	OMELETTE ALLE ERBETTE	FESA DI MAIALE AL FORNO	FORMAGGIO FRESCO	POLPETTE DI TONNO AL FORNO
	Bovino 50-60 g	Uova 30 g. misto pastorizz.	Fesa maiale 50-60 g	Stracchino 50-60 g	Ricotta 35 g
	Aromi per brodo q.b.	Erbette* o spinaci* 30 g.	Carote e sedano 20 g		Tonno 25 g
		Grana 5 g	Olio di oliva 5 g		Uova 10 g misto /Grana 5 g
		Olio di oliva 5 g	Rosmarino e salvia q.b.		Pan grattato q.b.
CONTORNO	PISELLI o LENTICCHIE AL POMODORO	VERDURA COTTA ALL'OLIO	FAGIOLINI ALL'OLIO	CAVOLFIORI AL GRATIN	CAROTE AL FORNO
	Piselli* o lenticchie 100 g	Zucca/Zucchine 100 g	Fagiolini* 100 g	Cavolfiori 100 g	Carote 100 g
	Pomodoro 30 g	Olio di oliva 5 g	Olio di oliva 5 g	Olio di oliva 5 g	Olio di oliva 5 g
	Olio di oliva 5 g		Aromi q.b.	Grana 5 g	Aromi q.b.
FRUTTA/ DESSERT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	100 g	100 g	125 g	100 g	100 g
Merenda	Pane (30 g) e barretta di cioccolato (15 g)	Budino (80 g)	Frutta di stagione (100 g)	Focaccia (40 g)	Torta al cioccolato (40 g)

*Prodotti Surgelati

Rev. del 12/07/17



MENÙ AUTUNNO/INVERNO

SCUOLA INFANZIA "A. BRACHET – GROSSO"



BUON
APPETITO!

TERZA SETTIMANA

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRIMO PIATTO	CREMA DI VERDURE CON PASTINA	PASTA AL POMODORO	RISOTTO OLIO E GRANA	GNOCCHI ALLA ROMANA	PASTA AI BROCCOLI
	Pasta o orzo 20-30 g	Pasta 40-50 g	Riso 40-50 g	Semolino 50 g	Pasta 40-50 g
	Verdure miste 80 g	Pomodoro 30 g	Olio di oliva 5 g	Latte 10 g	Broccoli 30 g
	Olio di oliva 5 g	Olio di oliva 5 g	Grana 5 g	Farina 5 g	Olio di oliva 5 g
	Grana 5 g	Grana 5 g		Burro 5 g	Grana 5 g
			Aromi q.b.		
SECONDO PIATTO	SPEZZATINO DI BOVINO	FLAN DI PARMIGIANO	ROLATA DI CONIGLIO AL FORNO	BRESAOLA	MERLUZZO IN UMIDO
	Bovino 50-60 g	Uova 30 g. misto pastorizz.	Rolata coniglio 50-60 g	Bresaola 40-50 g	Merluzzo* 70-80 g
	Pomodoro 30 g	Patate 20 g.	Olio di oliva 5 g		Pomodoro 30 g
	Olio di oliva 5 g	Grana 15 g	Aromi q.b.		Olio di oliva 5 g
		Olio di oliva 5 g			Aromi q.b.
CONTORNO	PATATE AL FORNO	VERDURA MISTA ALL'OLIO	CRAUTI STUFATI	INSALATA DI STAGIONE	SPINACI AL GRANA
	Patate 130 g	Carote 50 g	Crauti 100 g	Insalata tipo valeriana 30 g	Spinaci* 100 g
	Olio di oliva 5 g	Fagiolini* 50 g	Olio di oliva 5 g	Olio di oliva 5 g	Olio di oliva 5 g
	Aromi q.b.	Olio di oliva 5 g	Aromi q.b.		Grana 5 g
FRUTTA/DESSERT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	MACEDONIA	BUDINO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	100 g	100 g	80 g	100 g	100 g
Merenda	Pane (30 g) e olio (5 g)	Yogurt (125 g)	Frutta di stagione (100 g)	The deteinato con biscotti (25 g)	Crackers (25 g)



MENÙ AUTUNNO/INVERNO

SCUOLA INFANZIA "A. BRACHET – GROSSO"



BUON
APPETITO!

QUARTA SETTIMANA

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRIMO PIATTO	PASSATO DI ZUCCA E RISONI	PASTA AI CARCIOFI	RISOTTO AL RADICCHIO	CRESPELLE AL POMODORO	PASTA IN BIANCO
	Risoni 20-30 g	Pasta 40-50 g	Riso 40-50 g	Crepes 1/2	Pasta 40-50 g
	Zucca 80 g	Carciofi 30 g	Radichio 20 g	Pomodoro 30 g	Olio di oliva 5 g
	Olio di oliva 5 g	Olio di oliva 5 g	Olio di oliva 5 g	Mozzarella 20 g	Grana 5 g
	Grana 5 g	Grana 5 g	Grana 5 g		
			Cipolle q.b.		
SECONDO PIATTO	ARROSTO DI BOVINO AL FORNO	SFORMATO DI VERDURE AL FORNO	FETTINA DI POLLO ALLA PIZZAIOLA	FORMAGGIO FRESCO	NASELLO AL FORNO
	Fesa di bovino 50-60 g	Uova 30 g. misto pastorizz.	Pollo 50-60 g	Primo sale 50-60 g	Nasello* 70-80 g
	Olio di oliva 5 g	Verdure* 30 g.	Pomodoro 30 g		Olio di oliva 5 g
	Aromi q.b.	Grana 15 g	Olio di oliva 5 g		Aromi q.b.
		Olio di oliva 5 g	Aromi q.b.		
CONTORNO	PATATE AL FORNO	VERDURE MISTE ALL'OLIO	FAGIOLINI ALL'OLIO	INSALATA MISTA	SPINACI ALL'OLIO
	Patate 130 g	Carote 70 g/ Piselli* 30 g	Fagiolini* 100 g	Insalata: 20 g Carote: 30 g	Spinaci* 100 g
	Olio di oliva 5 g	Olio di oliva 5 g	Olio di oliva 5 g	Olio di oliva 5 g	Olio di oliva 5 g
	Aromi q.b.	Aromi q.b.	Aromi q.b.		Aromi q.b.
FRUTTA/DESSERT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA COTTA	CREME CARAMEL	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	100 g	Mela 100 g	80 g	100 g	100 g
Merenda	Pane (30 g) e miele (15 g)	Budino (80 g)	Frutta di stagione (100 g)	Grissini (25 g) e barretta di cioccolato (15 g)	Torta Margherita (40 g)