



MENU AUTUNNALE

ANNO SCOLASTICO 2016/2017 - SCUOLA SECONDARIA TRIDENTINA

In vigore dal 05/09/2016 fino al 31/10/2016 (LUNEDI 1° SETTIMANA) - PASTO VEICOLATO -

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1a Settimana	Risotto allo zafferano Mozzarella Finocchi al vapore Pane Frutta fresca	Mezze penne al ragù di verdure Ariosta di maiale al forno Carote Pane Frutta fresca	Fusilli al ragù Cordon bleu Insalata verde Pane Frutta fresca	Tortelli di magro al pomodoro Hamburger di pesce ai ferri Pomodori Pane Torta	Sedani ai formaggi Colicetta di pollo al forno Fagiolini al vapore Pane Frutta fresca
2a Settimana	Conchiglie alla sorrentina Prosciutto cotto s.p. Carote Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Petto di pollo al curry Insalata verde Pane Frutta fresca	Mezze maniche al pomodoro Svizzera di pesce ai ferri Insalata Pane Frutta fresca	Mezze penne alla bolognese Asiago d.o.p. Fagiolini al vapore Pane Panna cotta	Gnocchetti sardi al pesto Arrostito di tacchino con salsa ai peperoni Insalata mista Pane Frutta fresca
3a Settimana	Conchiglie al pomodoro e tonno Hamburger di vitellone ai ferri Insalata verde Pane Frutta fresca	Fusilli all'olio extra Petto di pollo alla cacciatora Cavolfiori al vapore Pane Frutta fresca	Risotto con zucca e scamorza affumicata Filetto di platessa impanata Pomodori Pane Frutta fresca	Tortiglioni aurora Arrostito di lonza ai funghi Carote Pane Budino	Farfalle al pomodoro Primosale Patate al vapore Pane Frutta fresca
4a Settimana	Gnocchi al pomodoro Prosciutto cotto s.p. Pomodori Pane Frutta fresca	Fusilli con tonno e piselli Pollo al forno Fagiolini al vapore Pane Frutta fresca	Mezze penne al pomodoro e olive Cosce di pollo al forno Insalata mista Pane Frutta fresca	Tortiglioni all'amatriciana Colicetta di pollo Piselli stufati Pane Yogurt	Risotto agli asparagi Hamburger di vitellone ai ferri Insalata verde e mais Pane Frutta fresca

Note: il pane è a basso contenuto di sodio - Tutte le panature sono effettuate in cucina, no cibi prepanati e prefritti - Si utilizza sale iodato -
Alternativa al primo piatto:pasta all'olio extra - Alternativa al secondo piatto:prosciutto cotto s.p. o formaggio

Il contorno specificato in menù potrà subire variazioni

La frutta nell'arco della settimana verrà alternata, almeno 3 tipologie, in base alla stagionalità: banana, mela, pera, susine, uva, mappo, mlakawa, dementine, arance, kiwi.