



COMUNE DI OZZERO

MENU' INVERNALE A.S 2019-2020

Con decorrenza dal 21/10/2019 al 3/04/2020.

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1	Gnocchi al pomodoro Formaggio Cavolfiori gratinati Frutta di stagione*	Pasta agli aromi Polpettine di legumi Verdura cruda Frutta di stagione*	Risotto alla milanese Bastoncini di pesce Verdura cotta Frutta di stagione*	Ravioli di magro olio e salvia Cosce di pollo al forno Verdura cruda Frutta di stagione*	Minestra di verdura con orzo Lonza alla pizzaiola Purè di patate Frutta di stagione*
2°	Pasta integrale al pomodoro Mozzarella Patate al forno Frutta di stagione*	Pizza Insalata mista Yogurt	Polenta Polpettine di manzo brasate con verdure miste Frutta di stagione*	Crema di legumi con pasta Timballo di ricotta con patate e carote Verdura cruda	Risotto con la zucca o carote Platessa impanata al forno Verdura cotta Frutta di stagione*
3°	Pastina in brodo Tortino di patate e formaggio Verdura cruda Frutta di stagione*	Pasta agli aromi Hamburger Verdura cotta Frutta di stagione*	MENU' DEL COMPLEANNO Bruschette pomodoro e mozzarella Finger food di lonza Patatine Torta dello Chef	Pasta e fagioli o ceci Mozzarelline Verdura cruda Frutta di stagione*	Gnocchetti sardi pomodoro e ricotta Petto di pollo al limone Verdura cotta Frutta di stagione*
4°	Risotto alle verdure Prosciutto cotto Verdura cruda Frutta di stagione*	Pasta al pomodoro e cavolfiore Petto di pollo alla milanese Verdura cruda Frutta di stagione*	Lasagne al forno Piselli in umido Frutta di stagione*	Minestrone di verdure con riso Tonno all'olio di oliva Verdura cotta Frutta di stagione*	Pasta al pomodoro e piselli Formaggio fresco spalmabile Patate al forno Frutta di stagione*

* Per la scuola dell'Infanzia la frutta viene servita a meta' mattina.

VERDURA CRUDA in alternanza tra: Insalata verde, carote grattugiate, finocchi, cavolo cappuccio e insalate miste.

VERDURA COTTA in alternanza tra: Erbette, biette, Spinaci, zucchine, fagiolini, piselli, carote, finocchi, cavolfiore.