



Menu

SECONDARIA PRIMAVERA – ESTATE

Pellegrini



Istituto S. Ambrogio
SALESIANIDONBOSCO
MILANO

	1 ^A SETTIMANA	2 ^A SETTIMANA	3 ^A SETTIMANA	4 ^A SETTIMANA
Lunedì	Risotto con zucchine Fuselli di pollo* al forno Spinaci* all'olio Pane - Frutta	Pasta al pesto* rosso Arrosto di Tacchino freddo Fagiolini* Pane - Frutta	Pasta alla carbonara Spinacine* al forno Insalata mista Pane – Frutta	Insalata di riso Polpettine* di vitellone Insalata di carote Pane - Frutta
Martedì	Pizza margherita Insalata di Tonno e Fagiolini* Pane - Gelato	Pasta al ragù di pesce* Cordon Bleou Insalata mista Pane - Frutta	Insalata di pasta Crocchette di pollo* Zucchine* trifolate Pane - Gelato	Pasta alla amatriciana Formaggio primo sale Piselli*in umido Pane – Frutta
Mercoledì	Pasta al pomodoro Cotoletta agli Spinaci* Carote* al burro Pane - Frutta	Lasagne alla genovese Petto di pollo* ai ferri Insalata Pane – Frutta	Risotto alla parmigiana Arrosto di vitello Patate* al forno Pane – Frutta	Gnocchi di patate al pesto* Lonza* alle mele Fagiolini* Pane – Frutta
Giovedì	Pasta al ragù bianco Gâteau di patate e scamorza Pomodori Pane – Frutta	Risotto alla milanese Sfoglia ripiena (pomodoro e mozzarella) Patate Pane - Frutta	Ravioli* di magro burro e salvia Wurstel Fagiolini* Pane - Frutta	Pasta con zucchine e salsiccia Cotoletta alla milanese Insalata mista Pane – Frutta
Venerdì	Pasta al tonno Lunette* al formaggio Patate* al forno Pane – Frutta	Pasta al pesto e ricotta Filetto di merluzzo panato Pomodori Pane – Frutta	Pasta al pomodoro e olive Bastoncini di pesce* Patate* al vapore Pane – Frutta	Pasta al pomodoro Uova sode Ratatouille di verdure Pane – Frutta

- *= prodotto surgelato/congelato all'origine
- Pane: è previsto pane a ridotto contenuto di sodio (< 1,7% di sale)
- NON È ESCLUSA LA PESENZA DI ALLERGENI PER CROSS CONTAMINATION DOVUTA AI PROCESSI DI PRODUZIONE E SOMMINISTRAZIONE