



Asilo Infantile Cristina di Belgioioso

Scuola Materna Paritaria Ente morale senza scopo di lucro di ispirazione cristiana

20085 LOCATE DI TRIULZI (Milano) - Via Croce Rossa, 9 - Tel./Fax 02.9079250

Sito web: scuolacristinabelgioioso.com - C.F. 80147770152 - P. IVA 07109000153

CUCINA INTERNA MENU' AUTUNNO/INVERNO 2020

in vigore da lunedì 28 settembre 2020 a mercoledì 31 marzo 2021

	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta settimana
LUNEDI'	Sedanini integrali al pomodoro Uova strapazzate Spinaci Pane Frutta di stagione	Pasta con ceci Primosale Patate al forno Pane Frutta di stagione	Pasta al parmigiano Tacchino a fette Broccoletti Pane Frutta di stagione	Ravioli Mozzarella Patate prezzemolate Pane Frutta di stagione
MARTEDI'	Risotto alla zucca Farinata di ceci con cime di rapa/coste Pane Frutta di stagione	Mezze maniche con melanzane Bresaola Zucchine Pane Frutta di stagione	Crema di lenticchie con pasta Pollo al forno Coste Pane Frutta di stagione	Zuppa d'orzo Pizzaiola Fagiolini Pane Frutta di stagione
MERCOLEDI'	Lasagne al forno Finocchi Pane Gelato	Gnocchetti sardi al ragù Insalatona Pane Yogurt	Pastina in brodo Pizza margherita Budino	Pasta integrale al tonno Crocchette di verdura Pane Yogurt
GIOVEDI'	Passato di verdure con crostini Arrostato Zucchine Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Polpette di ricotta e patate Pane Frutta di stagione	Spezzatino con polenta e piselli Pane Frutta di stagione	Pastina in brodo Polpette di manzo Purè Pane Dolce
VENERDI'	Pasta in bianco Seppioline Piselli Pane Frutta di stagione	Spaghetti integrali al pomodoro Filetto di platessa Tris di legumi Pane Frutta di stagione	Zuppa di farro Crocchette di pesce Fantasia d'insalata Pane Frutta di stagione	Riso e fagioli Filetto di platessa Carote alla julienne Pane Frutta di stagione

* I contorni possono subire delle variazioni in base alla disponibilità delle verdure.

** Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di riferimento della cucina.

*** La mensa utilizza pasta biologica e olio extra vergine d'oliva biologico.