

MENU' 2017/2018
MENU' INVERNALE (da novembre ad aprile)

	1 SETTIMANA	2 SETTIMANA	3 SETTIMANA
	30 Ottobre – 3 Novembre 4 Dicembre – 7 Dicembre 22 – 26 Gennaio 26 Febbraio – 2 Marzo 2 – 6 Aprile	6 – 10 Novembre 11 – 15 Dicembre 29 Gennaio – 2 Febbraio 5 – 9 Marzo 9 – 13 Aprile	13 – 17 Novembre 18 – 22 Dicembre 5 – 9 Febbraio 12 – 16 Marzo 16 – 20 Aprile
<u>LUNEDI'</u> Mercatale Centoia Terontola 1A-2A-2B-3A	1°: pasta in bianco 2°: bastoncini di merluzzo al forno Contorno: piselli bio Pane farina 2 a pietra Frutta di stagione	1°: pasta all'ortolana 2°: arista di suino al forno Contorno: cavolo fiore saltato Pane farina 2 a pietra Frutta di stagione	1°: riso in bianco 2°: straccetti di petto di pollo al forno Contorno: insalata Pane farina 2 a pietra Frutta di stagione
<u>MARTEDI'</u> Cortona	1°: gnocchetti al pomodoro bio 2°: roast-beef di vitellone chianino Contorno: Carote julienne Pane farina 2 a pietra Frutta di stagione	1°: riso bio in bianco 2°: fettuccine di platessa al forno Contorno: fagiolini bio Pane farina 2 a pietra Frutta di stagione	1°: pasta al pomodoro bio 2°: fettuccine di frittata Contorno: piselli bio trifolati Pane farina 2 a pietra Frutta di stagione
<u>MERCOLEDI'</u> Mercatale Pergo Terontola 3B-4A-4B-5A-5B	1°: riso bio e piselli bio 2°: petto di pollo impanato al forno Contorno: insalata Pane farina 2 a pietra Frutta di stagione	Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio 1°: pasta con sugo di tonno 2°: mix di formaggi Contorno: spinaci all'olio Pane farina 2 a pietra Frutta di stagione	1°: pasta al pesto 2°: roast-beef di vitellone chianino Contorno: insalata di finocchi Pane farina 2 a pietra Frutta di stagione
<u>GIOVEDI'</u> Cortona	1°: polenta al ragù vitellone chianino 2°: Prosciutto cotto alta qualità Contorno: Insalata di finocchi Pane farina 2 a pietra Frutta di stagione	1°: crema di ceci bio quadrucci uovo 2°: bocconcini di tacchino agli aromi Contorno: insalata Pane farina 2 a pietra Frutta di stagione	1°: pasta ricotta e pomodoro bio 2°: filetto di halibut al forno Contorno: carote julienne Pane farina 2 a pietra Frutta di stagione
<u>VENERDI'</u>	Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio 1°: minestra di verdure 2°: pizza margherita Frutta di stagione	1°: pasta al pomodoro bio 2°: frittata Contorno: Carote all'olio Pane farina 2 a pietra Frutta di stagione	Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio 1°: minestra di verdure 2°: pizza margherita Frutta di stagione

MENU' 2017/2018
MENU' INVERNALE (da novembre ad aprile)

	4 SETTIMANA	5 SETTIMANA	
	20 – 24 Novembre 8 – 12 Gennaio 12 – 16 Febbraio 19 – 23 Marzo 23 – 27 Aprile	27 Novembre – 1 Dicembre 15 – 19 Gennaio 19 – 23 Febbraio 26 – 30 Marzo	
<u>LUNEDI'</u> Mercatale Centoia Terontola 1A-2A-2B-3A	1°: pasta al tonno 2°: prosciutto cotto alta qualità Contorno: finocchi gratinati Pane farina 2 a pietra Frutta di stagione	1°: riso con zucca 2°: petto di tacchino al forno Contorno: bietola Pane farina 2 a pietra Frutta di stagione	
<u>MARTEDI'</u> Cortona	1°: crema di fagioli bio con farro 2°: petto di pollo alla salvia Contorno: Insalata Pane farina 2 a pietra Frutta di stagione	1°: pasta in bianco 2°: spezzatino di vitellino chianino Contorno: carote all'olio Pane farina 2 a pietra Frutta di stagione	
<u>MERCOLEDI'</u> Mercatale Pergo Terontola 3B-4A-4B-5A-5B	1°: pasta all'ortolana 2°: frittata con parmigiano reggiano Contorno: Fagiolini bio all'olio Pane farina 2 a pietra Frutta di stagione	1°: minestra di verdura con orzo 2°: filetto di platessa al forno Contorno: piselli Pane farina 2 a pietra Frutta di stagione	
<u>GIOVEDI'</u> Cortona	Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio 1°: riso bio in bianco 2°: Arista al forno Contorno: Spinaci bio all'olio Pane farina 2 a pietra Frutta di stagione	1°: pasta al pomodoro bio 2°: frittata Contorno: lattuga Pane farina 2 a pietra Frutta di stagione	
<u>VENERDI'</u>	1°: pasta al pomodoro bio 2°: filetto di merluzzo al forno Contorno: carote bollite Pane farina 2 a pietra Frutta di stagione	1°: pasta all'ortolana 2°: mix di formaggi Contorno: fagiolini bio Pane farina 2 a pietra Frutta di stagione	