



SETTIMANE

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

Sett.  
dal 01/04  
al 5/04

1°

**FESTA**

**FESTA**

Pastina in brodo di  
carne  
Bocconcini di  
pollo cremosi  
Purè di patate e  
carote

Pasta olio e  
parmigiano  
Ovetto strapazzato  
Insalata di finocchi

Pasta al pomodoro  
Merluzzo in crosta di  
mais  
Cavolfiore al forno  
gratinato



Sett.  
dal 08/04  
al 12/04

2°

Pasta in crema di  
zucchine  
Rotolo di frittata  
Insalata mista c/ceci

Pastina in brodo  
vegetale  
Arrostito di tacchino  
Contorno tricolore

Risotto allo  
zafferano  
Merluzzo gratinato  
Verza croccante

Pasta integrale al  
pomodoro  
Panino con hamburger  
di carne, salsa rossa e  
insalata  
**Macedonia di frutta**

Pasta olio e  
parmigiano  
Filetto di persico  
in crosta di  
nocciole  
Fagiolini all'olio



Sett.  
dal 15/04  
al 19/04

3°

Spaghetti al pesto  
Bocconcini di  
merluzzo panati  
con sesamo  
Zucchine al forno

Passato di verdura  
con lenticchie e  
orzo  
Pizza margherita  
Carote filanger

Pinzimonio di  
verdura  
Lasagna al forno  
Patate al forno

Pasta olio e  
parmigiano  
Polpette di pesce  
Finocchi a julienne

Risotto al pomodoro  
Cotoletta di pollo  
Insalata



Sett.  
dal 22/04  
al 26/04

4°

Pastina in brodo di  
carne  
Spezzatino di carne  
con patate

Pasta olio e parmigiano  
Frittata del buongustaio  
Insalata con frutta secca

**MENU'  
TRICOLORE**

**FESTA**

Pasta al tonno  
Muffin di verdura con  
piselli  
Carote filanger con mais



Sett.  
dal 29/04  
al 03/05

5°

Pasta in salsa rosa  
Bocconcini di pollo  
cremosi  
Spinaci filanti

Pasta integrale al  
pomodoro Filetto di  
sogliola in crosta di mais e  
frutta secca  
Carote e piselli

**FESTA**

Pasta al ragù di carne  
Sformato di patate  
Pinzimonio di verdure

Pasta olio e parmigiano  
Frittatina al forno  
Insalata mista  
**Budino al cioccolato**



NOTA: Tutti i giorni sarà data frutta fresca e pane comune, 3 volte nell'arco delle settimane pane integrale. Il pesce è surgelato. Frutta e verdura possono variare rispetto al menu' per motivi di stagionalità e reperibilità