

# Scuola Maria Luigia

Autunno – Inverno | Anno Scolastico 2024/2025

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<b>1 SETTIMANA</b> 25/11 - 29/11 23/12 - 27/12 20/01 - 24/01 17/02 - 21/02 17/03 - 21/03	Pasta al pomodoro	Torta di riso*	Pasta all'olio EVO	Minestra Primavera*	Pasta al pesto
	Scaloppina di pollo	Prosciutto cotto	Arrostato di lonza	Pizza	Tonno e patate*
	Insalata mista	Piselli*	Patate al forno*		
	Yogurt	Frutta fresca	Frutta fresca	Mousse di frutta	Budino
<b>2 SETTIMANA</b> 04/11 - 08/11 02/12 - 06/12 30/12 - 03/01 27/01 - 31/01 24/02 - 28/02 24/03 - 28/03	Ravioli al ragù*	Minestra primavera*	Pasta all'olio	Pasta al pomodoro	Risotto allo zafferano
	Stracchino	Pollo arrosto	Castellana	Polpette di vitellone rosse al sugo*	Bastoncini di pesce*
	Insalata	Purè di patate	Insalata	Piselli*	Carote julienne
	Budino	Frutta fresca	Yogurt	Frutta	Frutta fresca
<b>3 SETTIMANA</b> 11/11 - 15/11 09/12 - 13/12 06/01 - 10/01 03/02 - 07/02 03/03 - 07/03 31/03 - 04/04	Risotto alla parmigiana	Lasagne al ragù*	Pasta all'olio EVO	Pasta al pomodoro	Minestra primavera*
	Bocconcini di pollo agli aromi	Mozzarella o Formaggini	Arrostato di lonza	Polpettone di patate e prosciutto*	Pizza
	Insalata mista	Tris di verdure	Purè di patate	Insalata	
	Frutta fresca	Mousse di frutta	Yogurt	Frutta fresca	Budino
<b>4 SETTIMANA</b> 18/11 - 22/11 16/12 - 20/12 13/01 - 17/01 10/02 - 14/02 10/03 - 14/03	Tortellini	Pasta al ragù	Minestra primavera*	Riso all'olio	Pasta al pomodoro
	Omelette con prosciutto	Stracchino	Cotoletta di pollo	Polpette di vitellone al sugo	Bastoncini di pesce*
	Insalata mista	Patate bollite	Carote al burro*	Piselli*	Carote Julienne
	Frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca	Budino	Frutta fresca



I piatti contrassegnati da (\*) potrebbero essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate

Ogni giorno sarà servita una porzione di pane semplice o integrale.

La frutta fresca varierà fra le seguenti tipologie seguendo la naturale stagionalità dei prodotti: banana, mela, pesca, albicocca, kiwi, pera, cocomero, melone, prugna, arance, clementine.

La verdura fresca varierà fra le differenti tipologie seguendo la naturale stagionalità dei prodotti mentre le verdure surgelate sono a lotta integrata.

ALIMENTI A KM ZERO: Pane, pizza/focaccia, pasta fresca ripiena.

