

## Tabelle dietetiche per Intolleranza al Pesce Scuola dell'infanzia e scuola primaria MENU INVERNALE

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Risotto con spinaci Polpette di bovino al forno	Pasta al pomodoro Frittata Piselli	Pasta con zucchine Salsiccia di suino mista con patate	Pasta con lenticchie Mozzarella Dolcetto o barretta di cioccolato	Pasta alla bolognese Pollo al forno Fagiolini al pomodoro
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta al pomodoro Crocchette di pollo Patate e piselli	Riso o pasta con minestrone di verdure Arrosto al forno Purè di patate	Pasta con ceci Formaggio spalmabile Dolcetto	Pasta alla besciamella Spezzatino di tacchino Piselli	Pasta con patate Frittata di spinaci oppure Frittata Spinaci al burro
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta con minestrone di verdure Arista di maiale con patate al forno	Pasta con fagioli Mozzarella Dolcetto o barretta di cioccolato	Pasta al forno Polpette di bovino al pomodoro	Gateau di patate Crocchette di pollo Carote all'agro	Risotto con spinaci Hamburger di bovino al forno Patate brasate
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta con piselli Frittata di patate Dolcetto	Pasta alla besciamella Tacchino arrosto	Pasta con patate Mozzarella Fagiolini all'agro	Pasta al pomodoro Hamburger di bovino Mais	Riso o pasta con minestrone di verdure Salsiccia di tacchino e pollo con patate al forno
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riso al forno Prosciutto cotto Carote all'agro	Pasta e patate Spezzatino di tacchino con piselli	Pasta alla besciamella Crocchette di pollo	Gnocchetti alla Sorrentina Arista di maiale Purè di patate	Pasta con fagioli Mozzarella Dolcetto o barretta di cioccolato

Tutti i giorni sono previsti:

panino (50 g per gli alunni della scuola dell'infanzia e 80 g per gli alunni della scuola primaria)

frutta di stagione o nettare di frutta o purea di frutta non più di due volte la settimana