MENÙ ISTITUTO SALESIANO "BEATA VERGINE DI S.LUCA"

AUTUNNO - INVERNO 2026-2027

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
LUNEDI	Pasta al pesto Polpette* Strudel salato* Carote* al forno Frutta fresca	Ravioli* olio e salvia Hamburger* Mozzarella Patate al forno* Frutta fresca	Orzotto con verdure Rotolo di prosciutto Spinacina* Piselli trifolati* Frutta fresca	Risotto allo zafferano Salsiccia al forno Mozzarella Patate al forno Frutta fresca
MARTEDI	Pasta in salsa aurora Arrosto al forno Frittata Zucchine gratinate* Frutta fresca	Riso alla parmigiana Sformato alla Zucca Wurstel Bietola al vapore* Frutta fresca	Pasta al pomodoro Tenerelli al forno* Rosticciata Carote * Frutta fresca	Pasta al pesto di rucola Cotoletta al forno Frittata Bietola* gratinate Frutta fresca
MERCOLEDI	Polenta al ragù Tenerelli pomodoro & mozzarella Scaloppina al forno Cavolfiore* gratinato Frutta fresca	Pasta alla carbonara Cordon bleu Uova sode Fagiolini* Frutta fresca	Lasagne alla bolognese Sofficini al formaggio Frittata Zucchine* al vapore Frutta fresca	Pasta ai 4 formaggi Hamburger al forno Prosciutto cotto Fagiolini* Frutta fresca
GIOVEDI	Riso alla zucca Sovra coscia di pollo Prosciutto cotto Fagiolini* al vapore Frutta fresca	Pasta al pomodoro Pizza margherita Prosciutto cotto Carote* al vapore Frutta fresca	Pasta alla amatriciana Arrosto* al forno Affettato Purè di patate Frutta fresca	Pasta al pomodoro Polpette Spezzatino di tacchino Piselli trifolati* Frutta fresca
VENERDI	Pasta al salmone* Focaccia farcita Cotoletta di merluzzo* Purè* Frutta fresca	Pasta con Broccoli* Burger vegetali Pesce in crosta* Zucchine* al forno Frutta fresca	Pasta al tonno Focaccia farcita Bastoncini di pesce Fagiolini* Frutta fresca	Pasta al ragù di pesce Pesce al forno Pizza margherita Zucchine trifolate* Frutta fresca

I prodotti utilizzati potrebbero essere congelati

Si utilizza olio E.V.O.

**Il sale è iodato*

Il pane è a basso contenuto di sodio