

# Menu' Invernale





## Scuola francese di Ventimiglia

1<sup>a</sup> settimana: dal 01/12 al 05/12; dal 07/01 al 09/01; dal 02/02 al 06/02; dal 02/03 al 06/03; dal 30/03 al 03/04;

2<sup>a</sup> settimana: dal 08/12 al 12/12; dal 12/01 al 16/01; dal 09/02 al 13/02; dal 09/03 al 13/03;

3<sup>a</sup> settimana: dal 15/12 al 19/12; dal 19/01 al 23/01; dal 16/02 al 20/02; dal 16/03 al 20/03;

4<sup>a</sup> settimana: dal 22/12 al 26/12; dal 26/01 al 30/01; dal 23/02 al 27/02; dal 23/03 al 27/03;

SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>Prima</b> 	Pasta pomodoro e basilico Crocchette di pesce al forno* Insalata Frutta fresca	Minestra* con riso Arrosto di suino Patate* arrosto Frutta fresca	Risotto allo zafferano Bocconcini di pollo con piselli* Yogurt alla frutta	Gnocchi alla romana* Formaggio Bietole al vapore* Frutta fresca	Pasta al tonno Tortino di verdura* Carote* prezzemolate Torta
<b>Seconda</b> 	Risotto con piselli* Filetto di pesce* in umido Fagiolini* Frutta fresca	Pasta al ragu' di mare*/ragu di verdure* Cosce di pollo al forno Carote jullienne Tavoletta di cioccolata	Pasta all' olio extravergine d'oliva Polpettone o polpette di manzo Spinaci al vapore* Frutta fresca	Crema di verdure* e legumi Pizza Insalata Frutta fresca	Pasta pomodoro e origano Scaloppina di tacchino al limone Piselli e carote* Yogurt
<b>Terza</b> 	Passato di verdura* Formaggio Patate al forno* Frutta fresca	Pasta pomodoro Bastoncini di pesce* Spinaci* all'olio Budino	Lasagne* al forno al ragu' Prosciutto cotto Insalata Torta	Risotto al pomodoro Tortino di verdura* Piselli* al vapore Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Arrosto di tacchino al forno Pure' di patate Frutta fresca
<b>Quarta</b> 	Pasta al ragu' Frittata con erbe Piselli saltati* Frutta fresca	Pasta ai formaggi Spezzatino di vitellone con carote* e patate Budino	Passato di verdura*/pasta Pizza Insalata Frutta fresca	Polenta al pomodoro Scaloppina di pollo alla salvia Piselli al vapore* Yogurt alla frutta	Risotto alla parmigiana Filetto di pesce gratinato al forno* Carote jullienne Frutta fresca

I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON (\*) POSSONO ESSERE PREPARATI CON MATERIE PRIME CONGELATE E/O SURGELATE

**NOTE SULLE MATERIE PRIME IMPIEGATE:** PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI, SENZA GLUTINE, SENZA CASEINATI; TUTTA LA CARNE E' FRESCA;

PER I CONDIMENTI DEI PRIMI PIATTI VIENE UTILIZZATO ESCLUSIVAMENTE FORMAGGIO STAGIONATO DOP; LA PASTA DI SEMOLA E' DI GRANO DURO CERTIFICATO;

PER I CONDIMENTI VIENE UTILIZZATO ESCLUSIVAMENTE OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA