


































MENU' GIUGNO

	<u>LUNEDI'</u>	<u>MARTEDI'</u>	<u>MERCOLEDI'</u>	<u>GIOVEDI'</u>	<u>VENERDI'</u>
1°	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta alla ligure: pomodoro e pesto   - Vellutata di cannellini - Fontina / Ricotta  - Polpette al sugo   - Fagiolini* all'olio - Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> - Spaghetti al ragù di pesce - Vellutata di zucchine* - Pollo alla griglia - Farinata di ceci - Carote* al forno - Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> - Ravioli di magro con olio, salvia e pomodorini   - Vellutata di zucca* - Platessa impanata al forno - Torta salata con verdure   - Broccoli* all'olio - Frutta di stagione - Mousse di frutta 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta melanzana, pomodoro e menta - Insalata farro, feta e verdure  - Polipo alla greca: patate e olive - Souvlaki: spiedini di carne    - Pomodoro, cetrioli e insalata - Frutta di stagione - Yogurt  	<ul style="list-style-type: none"> - Passato di verdura* - Risotto alla milanese  - Frittata con verdure   - Insalata di fagioli e verdure - Cavolfiori* gratinati al forno - Frutta di stagione
2°	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta alla crudaiola - Vellutata di zucca* - Emmental  - Spezzatino al limone - Zucchine* trifolate - Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto di pesce con verdure - Minestra d'orzo - Tortilla di patate con cipolla  - Affettato misto - Carote* al forno - Frutta di stagione - Yogurt  	<ul style="list-style-type: none"> - Lasagne vegetariane alla ligure    - Vellutata di zucchine* - Vitello tonnato  - Ceci al pomodoro - Broccoli* all'olio - Frutta di stagione - Mousse di frutta 	<ul style="list-style-type: none"> - Riso alla cantonese  - Zuppa orientale con verdure - Straccetti di seppia gratinata - Bocconcini di pollo alle mandorle  - Fagiolini* all'olio - Frutta di stagione - Gelato    	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta pomodoro e broccoli* - Passato di verdura* - Insalatona uovo, tonno e mozzarella   - Crocchette di merluzzo   - Piselli* all'olio - Frutta di stagione

MENU' GIUGNO

	<u>LUNEDI'</u>	<u>MARTEDI'</u>	<u>MERCOLEDI'</u>	<u>GIOVEDI'</u>	<u>VENERDI'</u>
3°	<ul style="list-style-type: none"> - Penne al tonno - Minestra d'orzo - Stracchino ● - Salsicce in umido - Spinaci all'olio - Frutta di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta zafferano e piselli* - Vellutata di ceci - Cotoletta di pollo - Polpettone vegetariano ● ● - Cavolfiori* gratinati al forno - Frutta di stagione - Yogurt ● 	<ul style="list-style-type: none"> - Insalata di riso - Vellutata zucca e porri - Scaloppe alla pizzaiola - Brie in crosta di verdure ● ● - Zucchine* al forno - Frutta di stagione - Mousse di frutta 	<ul style="list-style-type: none"> - Pizza margherita ● - Farro con verdure - Seppioline patate e piselli - Insalata di fagioli e verdure - Carote* al forno - Frutta di stagione - Gelato ● ● ● 	<ul style="list-style-type: none"> - Passato di verdura* - Risotto al pomodoro ● - Arrosto di tacchino agli aromi - Cesar salad con salsa yogurt ● - Broccoli* all'olio - Frutta di stagione
4°	<h2>Fête de L'école</h2>	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta fredda olive, pomodorini, primo sale e basilico ● - Minestrone - Fontina / Mozzarella ● - Cosce di pollo al forno - Erbette* saltate all'olio - Frutta di stagione - Yogurt ● 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta gratinata ● - Vellutata di zucchine* - Frittata con ricotta e zucchine ● - Insalata di ceci, pomodorini, cipolla, basilico e sedano - Piselli* all'olio - Frutta di stagione - Mousse di frutta 	<h2>Pranzo di fine anno</h2>	<h2>Pranzo del personale</h2>