



**COMUNE DI NERVIANO**  
**SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA**

Menù invernale 2019-2020  
In vigore dal 4/11/2019 al 17/04/2020  
a partire con la 4° settimana



**SCUOLE dell'INFANZIA**

GIORNO	1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
<b>LUNEDI'</b>	Gnocchetti sardi al pomodoro Bastoncini di merluzzo Finocchi in insalata Frutta di stagione	Ravioli al pomodoro ½ porz frittata Piselli agli aromi Budino	Risotto al pomodoro Frittata al prosciutto Fagiolini al vapore Frutta di stagione	Pasta ai formaggi Polpettine al sugo Con Piselli Frutta di stagione
<b>MARTEDI'</b>	Passato di legumi con crostini Formaggio spalmabile Tris di verdura Torta del cuoco	Risotto alla parmigiana Cotoletta di lonza alla milanese Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Crema di ceci con pasta ½ Porz Asiago Carote all'olio Yogurt	Zuppa d'orzo Arista al latte Patate al forno Gelato
<b>MERCOLEDI'</b>	Pasta olio e grana Bruscit con piselli Frutta di stagione	Pasta al pesto Hamburger di tacchino e cannellini con ketchup Carote julienne Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e ricotta Bocconcini di pollo al forno Patate al forno Frutta di stagione	Antipasto: carote julienne Pizza margherita ½ porz prosciutto cotto Frutta di stagione
<b>GIOVEDI'</b>	Pasta al ragù vegetale Arista alla pizzaiola Purè di patate Frutta di stagione	Pasta Pasticciata ½ porz mozzarella Finocchi in insalata Frutta di stagione	Pasta al pesto Tonno Insalata ricca Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata con i ceci Tris di verdura Frutta di stagione
<b>VENERDI'</b>	Minestra riso e prezzemolo Frittata agli spinaci Insalata mista Frutta di stagione	Pastina in brodo Filetto di merluzzo dorato Patate prezzemolate Frutta di stagione	Pasta olio e grana Chicche di pesce Erbette gratinate Frutta di stagione	Risotto zucca/zafferano Filetto di merluzzo pomodoro e olive Insalata con finocchi Frutta di stagione



Ricette preparate con prodotti di provenienza da agricolture biologiche  
Due volte a settimana verrà proposto pane integrale