

MENU Gennaio 2020

SCUOLE SECONDARIE I GRADO



	Martedì 07.01	Mercoledì 08.01	Giovedì 09.01
	Riso con ceci, fagioli e piselli * o riso in bianco Manzo olio e limone Broccoli all'olio * o carote crude bio Pane misto Frutta di stagione (3)	Minestra di verdure* con orzo (3) o pasta al sugo Cotoletta di carne bovina al forno Purea di patate (3) o insalata Pane casereccio Frutta di stagione (3)	Pasta in bianco o al pesto Polpette di carne bovina e verdure Carote bio in insalata o patate al forno Pane quadrotta Budino
Lunedì 13.01	Martedì 14.01	Mercoledì 15.01	Giovedì 16.01
Pasta in bianco o al sugo Mozzarella Macedonia di verdure* o carote crude bio Pane bio Frutta di stagione	Vellutata di zucca* con riso (3) o pasta al pesto Scaloppine di tacchino al limone e prezzemolo Finocchi in insalata o patate al forno Pane quadrotta Frutta di stagione	Pasta al ragù vegetale o pasta in bianco Bastoncini di pesce al forno * Fagiolini e carote al forno * o insalata Pane arabo Frutta di stagione (3)	Pasta in bianco o al pesto di noci Prosciutto cotto valdostano al forno Purea di patate (3) o carote crude bio Pane casereccio Frutta di stagione
Lunedì 20.01	Martedì 21.01	Mercoledì 22.01	Giovedì 23.01
Pasta al pomodoro o in bianco Formaggio cremoso Broccoli al forno* o insalata Pane bio Frutta di stagione (3)	Pasta alle erbe aromatiche o al pesto Petto di pollo impanato Carote crude bio o cavolfiori all'olio Pane arabo Banana bio equosolidale	Minestra di verdure * con farro o pasta in bianco Merluzzo * MSC aromatizzato al forno Patate dorate al forno o insalata Pane casereccio Frutta di stagione (3)	MENU' A TEMA
Lunedì 27.01	Martedì 28.01	Mercoledì 29.01	Giovedì 30.01
Pasta al pomodoro o in bianco Bra tenero DOP Taccole e carote al forno * o insalata Pane bio Frutta di stagione DOP	Orzo con verdure o pasta al pesto Scaloppine di tacchino alla pizzaiola Finocchi in insalata o patate al forno Pane arabo Yogurt bio	Crema di zucca* con crostini o pasta in bianco Bastoncini di pesce al forno Tris di verdure cotte * o carote crude bio Pane casereccio Frutta di stagione (3)	Pasta in bianco o al pesto di noci Arrosto di lonza (3) Patate prezzemolate (3) o insalata Pane quadrotta Frutta di stagione (3)

In alternativa al formaggio sarà disponibile un secondo caldo.

Il pesce certificato MSC (Marine Stewardship Council) è pescato in modo sostenibile.

(3) Piatti che contengono - in tutto o in parte - ingredienti di filiera corta Piemonte o prodotto a lotta integrata.

* Prodotto surgelato all'origine.

I menu dei mesi successivi saranno disponibili online ai seguenti indirizzi: <http://www.comune.collegno.gov.it/ristorazione-scolastica.aspx> e <https://collegno.ecivis.it/ECivisWEB/>