



Menù Estivo della Prima Settimana

Istituto P. Cadeo di Chiari				
Estivo Prima settimana 2017				
		Pranzo		Cena
LUNEDI'	1	RISOTTO ZUCCHINE E SCAMORZA	1	MINISTRONE CON FARRO
	2	PASTA AL BURRO VERSATO	2	PASTA IN BIANCO
	3	HAMBURGER DI VITELLO	3	CRESCENZA
	4	PICCATINE AL RADICCHIO	4	AFFETTATI MISTI
	5	SPINACI GRATINATI	5	COSTE
	6	FRUTTA DI STAGIONE	6	FRUTTA COTTA
	7		7	FRUTTA DI STAGIONE
MARTEDI'	1	PENNETTE ALL'ORTOLANA	1	PASSATO DI VERDURA
	2	INSALATA DI RISO	2	RISO AL POMODORO
	3	MERLUZZO ALLA VICENTINA	3	TORTA SALATA RICOTTA E SPINACI
	4	ROAST-BEEF	4	BRIE'
	5	PATATE ARROSTO	5	CAROTE ALL'OLIO
	6	FRUTTA DI STAGIONE	6	FRUTTA COTTA
	7		7	FRUTTA DI STAGIONE
MERCOLEDI'	1	TAGLIATELLE all'uovo ALLA BOSCAIOLA	1	MINISTRA DI PASTA E FAGIOLI
	2	RISO AL BURRO	2	PASTA IN BIANCO
	3	COSCETTE DI POLLO AL FORNO	3	WURSTEL ALLA PIASTRA
	4	CARNE TONNATA	4	ITALICO
	5	FINOCCHI ALL'OLIO	5	ZUCCHINE SALTATE
	6	FRUTTA DI STAGIONE	6	FRUTTA COTTA
	7		7	FRUTTA DI STAGIONE
GIOVEDI'	1	GNOCCHI AI FORMAGGI	1	CREMA DI PATATE E POMODORO
	2	RISO OLIO E LIMONE	2	RISO IN BIANCO
	3	SCALOPPINE ALLA PIZZAIOLA	3	FONTAL
	4	LINGUA CON SALSIA VERDE	4	MORTADELLA
	5	FAGIOLINI SALTATI	5	INVOLTINI ALLA CAPRICCIOSA
	6	FRUTTA DI STAGIONE	6	CAVOLFIORI ALL'AGRO
	7		7	FRUTTA COTTA
			8	FRUTTA DI STAGIONE
VENERDI'	1	SPAGHETTI ALLE VONGOLE	1	MINISTRA DI RISO E LATTE
	2	RISO IN BIANCO	2	PASTA IN BIANCO
	3	TROTA AGLI AROMI	3	EMMENTHAL
	4	FRITTATA CON VERDURE	4	TONNO
	5	MELANZANE AL FUNGHETTO	5	CANNELLINI IN INSALATA
	6	FRUTTA DI STAGIONE	6	FRUTTA COTTA
	7		7	FRUTTA DI STAGIONE
SABATO	1	MACCHERONI OLIVE E CAPPERI	1	ZUPPA D'ORZO
	2	RISO POMODORO E ORIGANO	2	PASTA IN BIANCO
	3	ARROTOLATO DI TACCHINO ALLA	3	SALAME BRESCIANO
	4	GOCCIA (Freddo)	4	UOVA SODE
	5	PETTO DI POLLO CON CREMA DI	5	ERBETTE AL BURRO
	6	ASPARAGI	6	FRUTTA COTTA
	7	BROCCOLI SALTATI	7	FRUTTA DI STAGIONE
			7	FRUTTA DI STAGIONE
DOMENICA	1	RISOTTO FORMAGGIO E PERE	1	TORTELLINI IN BRODO
	2	PENNE POMODORO E BASILICO	2	RISO IN BIANCO
	3	ARROSTO DI VITELLO AL FORNO	3	PROSCIUTTO CRUDO E MELONE
	4	STINCO DI MAIALE AL FORNO	4	DELISSY
	5	PATATE ARROSTO	5	TRIS DI VERDURE
	6	MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA	6	FRUTTA COTTA
	7	FRUTTA DI STAGIONE	7	FRUTTA DI STAGIONE



Menù Estivo della Seconda Settimana

Istituto P. Cadeo di Chiari				
Estivo Seconda settimana 2017				
		Pranzo		Cena
LUNEDI'	1	SPAGHETTI ALLA LIGURE	1	PASSATO DI VERDURA CON CROSTINI
	2	RISO IN BIANCO	2	RISO AL POMODORO
	3	BOCCONCINI DI VITELLO CON PISELLI	3	MOZZARELLA
	4	FESETTA DI MAIALE AL LATTE	4	COPPA
	5	COSTE LESSE	5	FRITTURA DI LATTE
	6	FRUTTA DI STAGIONE	6	FINOCCHI
	7		7	FRUTTA COTTA
			8	FRUTTA DI STAGIONE
MARTEDI'	1	RISOTTO ALLO ZAFFERANO	1	MINISTRA DI RISO E PISELLI
	2	PASTA AL POMODORO	2	PASTA IN BIANCO
	3	INSALATA DI POLLO	3	MORTADELLA
	4	NASELLO ALLA MEDITERRANEA	4	ROTOLO DI FRITTATA AL FORMAGGIO
	5	PATATE PREZZEMOLATE	5	ZUCCHINE TRIFOLATE
	6	FRUTTA DI STAGIONE	6	FRUTTA COTTA
	7		7	FRUTTA DI STAGIONE
			8	
MERCOLEDI'	1	TAGLIATELLE ALLA CREMA ROSA	1	MINISTRONE CON FARRO
	2	RISO AL ROSMARINO	2	PASTA AL POMODORO
	3	MANZO ALL'OLIO	3	PORCHETTA GOLOSA
	4	CARNE TONNATA	4	POLPETTINE AL FORMAGGIO
	5	CAROTE PREZZEMOLATE	5	ERBETTE AL VAPORE
	6	FRUTTA DI STAGIONE	6	FRUTTA COTTA
	7		7	FRUTTA DI STAGIONE
GIOVEDI'	1	PENNETTE ALL'AMATRICIANA	1	VELLUTATA DI ZUCCA
	2	RISO IN BIANCO	2	RISO IN BIANCO
	3	FUSELLI DI POLLO AI PEPERONI	3	BRIE'
	4	TACCHINO FREDDO ALLA	4	STRUDEL PROSCIUTTO E FORMAGGIO
	5	MEDITERRANEA	5	FAGIOLINI ALL'OLIO
	6	BARBABIETOLE IN INSALATA	6	FRUTTA COTTA
	7	FRUTTA DI STAGIONE	7	FRUTTA DI STAGIONE
VENERDI'	1	RISOTTO AI FRUTTI DI MARE	1	MINISTRA DI RISO E PREZZEMOLO
	2	PASTA AL POMODORO E RICOTTA	2	PASTA IN BIANCO
	3	MERLUZZO IN PASTELLA	3	TALEGGIO
	4	PARMIGIANA DI MELANZANE	4	TACCHINO FREDDO
	5	CIPOLLE IN AGRODOLCE	5	FINOCCHI
	6	FRUTTA DI STAGIONE	6	FRUTTA COTTA
	7		7	FRUTTA DI STAGIONE
SABATO	1	½ PENNE TONNO, OLIVE E POM	1	CREMA DI LEGUMI
	2	FRESCO	2	RISO AL POMODORO
	3	INSALATA DI RISO	3	AFFETTATI MISTI
	4	ARROSTO DI VITELLO	4	UOVA SODE RIPIENE TONNO E
	5	CAPRESE	5	MAIONESE
	6	PEPERONATA	6	COSTE ALL'AGRO
	7	FRUTTA DI STAGIONE	7	FRUTTA COTTA
				FRUTTA DI STAGIONE
DOMENICA	1	TORTELLI DI MAGRO BURRO E SALVIA	1	MINISTRA D'ORZO
	2	PASTA ALLE MELANZANE	2	RISO IN BIANCO
	3	ARISTA ALLE CAROTE	3	FORMAGGI MISTI
	4	ROAST-BEEF	4	PROSCIUTTO CRUDO
	5	PATATE A SPICCHI AL FORNO	5	CAVOLFIORI
	6	FRUTTA DI STAGIONE	6	FRUTTA COTTA
	7		7	FRUTTA DI STAGIONE



Menù Estivo della Terza Settimana



Istituto P. Cadeo di Chiari				
Estivo Terza settimana 2017				
		Pranzo		Cena
LUNEDI'	1	RISOTTO ALLA PARMIGIANA	1	MINESTRA DI LENTICCHIE E SPINACI
	2	GNOCCHI AL POMODORO	2	RISO AL POMODORO
	3	PETTO DI POLLO AL LIMONE	3	INSALATA DI SURIMI
	4	CARNE TONNATA	4	ITALICO
	5	COSTE AL VAPORE	5	CAROTE PREZZEMOLATE
	6	FRUTTA DI STAGIONE	6	FRUTTA COTTA
	7		7	FRUTTA DI STAGIONE
MARTEDI'	1	TAGLIATELLE AL RAGU'	1	MINESTRA DI RISO E PREZZEMOLO
	2	RISO ALL'OLIO	2	PASTA IN BIANCO
	3	ARROTOLATO CON CONIGLIO	3	PROSCIUTTO DI PRAGA
	4	SALSICCIA IN UMIDO	4	DELISSY
	5	FAGIOLI	5	CATALOGNA SALTATA
	6	FRUTTA DI STAGIONE	6	FRUTTA COTTA
	7		7	FRUTTA DI STAGIONE
MERCOLEDI'	1	LINGUINE AL PESTO	1	PASSATO DI VERDURE CON
	2	RISO AL BURRO	2	CROSTINI
	3	ARROSTO DI TACCHINO	3	RISO IN BIANCO
	4	INSALATA DI MERLUZZO E PATATE	4	COPPA
	5	CIPOLLE IN AGRODOLCE	5	UOVA SODE AL POMODORO
	6	FRUTTA DI STAGIONE	6	ZUCCHINE TRIFOLATE
	7		7	FRUTTA COTTA FRUTTA DI STAGIONE
GIOVEDI'	1	FUSILLI ALLA CARBONARA	1	MINESTRA DI PASTA E PATATE
	2	RISO FREDDO	2	RISO AL POMODORO
	3	SCALOPPINE AL MARSALA	3	FORMAGGI MISTI
	4	INSALATA FREDDA DI POLLO	4	PROSCIUTTO COTTO
	5	TRIS DI VERDURE	5	FAGIOLINI ALL'OLIO
	6	FRUTTA DI STAGIONE	6	FRUTTA COTTA
	7		7	FRUTTA DI STAGIONE
VENERDI'	1	RISOTTO ZUCCHINE E GAMBERI	1	MINISTRONE CON RISO
	2	PASTA AL POMODORO	2	PASTA IN BIANCO
	3	PLATESSA AL LIMONE	3	TACCHINO FREDDO
	4	FRITTATA ALLE VERDURE	4	RICOTTA CONDITA
	5	SPINACI AL BURRO	5	CAVOLFIORI AL VAPORE
	6	FRUTTA DI STAGIONE	6	FRUTTA COTTA
	7		7	FRUTTA DI STAGIONE
SABATO	1	SEDANI ALLA CONTADINA	1	TORTELLINI IN BRODO
	2	RISO ALLE ERBE FINI	2	RISO AL POMODORO
	3	COTOLETTA ALLA MILANESE	3	TORTA SALATA RICOTTA E SPINACI
	4	MANZO LESSO CON SALSAPARILLA	4	SALAME
	5	PEPERONATA	5	FINOCCHI ALL'OLIO
	6	FRUTTA DI STAGIONE	6	FRUTTA COTTA
	7		7	FRUTTA DI STAGIONE
DOMENICA	1	LASAGNE ALLA BOLOGNESE	1	CREMA DI CAROTE
	2	PASTA IN BIANCO	2	RISO IN BIANCO
	3	STRACCETTI DI MANZO	3	PROSCIUTTO CRUDO E MELONE
	4	ARROSTO DI VITELLO	4	ASIAGO
	5	PATATE E FAGIOLINI	5	ERBETTE FILANTI
	6	MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA	6	FRUTTA COTTA
	7	FRUTTA DI STAGIONE	7	FRUTTA DI STAGIONE



Menù Estivo della Quarta Settimana

Istituto P. Cadeo di Chiari

Estivo Quarta settimana 2017

		Pranzo		Cena
LUNEDI'	1	MEZZE PENNE AI CARCIOFI	1	ZUPPA DI LEGUMI CON FARRO
	2	RISO IN BIANCO	2	PASTA IN BIANCO
	3	PICCATINA ALL' AGRO	3	FONTAL
	4	ARROSTO DI TACCHINO	4	ROTOLO DI FRITTATA
	5	PATATE ARROSTO	5	CAROTE BRASATE
	6	FRUTTA DI STAGIONE	6	FRUTTA COTTA
	7		7	FRUTTA DI STAGIONE
			8	
MARTEDI'	1	RISOTTO AGLI ASPARAGI	1	PASSATO DI VERDURA
	2	PASTA AL POMODORO	2	RISO IN BIANCO
	3	CONIGLIO ALLE OLIVE	3	CRESCENZA
	4	PLATESSA OLIO, LIMONE E PREZZEMOLO	4	AFFETTATI MISTI
	5	SPINACI AL BURRO	5	FINOCCHI GRATINATI
	6	FRUTTA DI STAGIONE	6	FRUTTA COTTA
	7		7	FRUTTA DI STAGIONE
			8	
MERCOLEDI'	1	PENNE CON ZAFFERANO E SPECK	1	TORTELLINI IN BRODO
	2	RISO AL LIMONE	2	PASTA AL POMODORO
	3	PORTAFOGLI	3	FORMAGGIO LATTERIA
	4	ARROSTO FREDDO IN VINEGRETTE	4	CARNE IN GELATINA
	5	CIPOLLE E BARBABIETOLE	5	CATALOGNA ALL' OLIO
	6	FRUTTA DI STAGIONE	6	FRUTTA COTTA
	7		7	FRUTTA DI STAGIONE
			8	
GIOVEDI'	1	CONCHIGLIE ALLA CRUDAIOLA	1	MINISTRONE CON RISO
	2	RISO AL BURRO E SALVIA	2	PASTA IN BIANCO
	3	FUSI DI POLLO ALLA CACCIATORA	3	FORMAGGI MISTI
	4	CARNE TONNATA	4	SALAME
	5	MELANZANE AL FUNGHETTO	5	ZUCCHINE ALL' OLIO
	6	FRUTTA DI STAGIONE	6	FRUTTA COTTA
	7		7	FRUTTA DI STAGIONE
			8	
VENERDI'	1	RISOTTO ALLA MARINARA	1	ZUPPA D'ORZO
	2	PASTA AL POMODORO	2	RISO IN BIANCO
	3	MERLUZZO IN PASTELLA	3	CAPRINI CONDITI
	4	PARMIGIANA DI MELANZANE	4	COPPA
	5	FAGIOLINI SALTATI	5	ERBETTE ALL' OLIO
	6	FRUTTA DI STAGIONE	6	FRUTTA COTTA
	7		7	FRUTTA DI STAGIONE
SABATO	1	MACCHERONI GRATINATI	1	MINISTRA DI RISO
	2	RISO ALLE ERBE	2	PASTA AL POMODORO
	3	SCALOPPINE ALLA RUCOLA	3	TACCHINO AFFETTATO
	4	MOZZARELLA CAPRESE	4	BRIE'
	5	CAVOLFIORI	5	CAROTE ALL' OLIO
	6	FRUTTA DI STAGIONE	6	FRUTTA COTTA
	7		7	FRUTTA DI STAGIONE
DOMENICA	1	TAGLIATELLE AL RAGU'	1	MINISTRINA
	2	RISO IN BIANCO	2	PASTA AL POMODORO
	3	ARISTA AI CARCIOFI	3	PROSCIUTTO CRUDO
	4	ROAST-BEEF	4	DELISSY
	5	PATATINE FRITTE	5	COSTE ALL' OLIO
	6	FRUTTA DI STAGIONE	6	MELAFRUTTA COTTA
	7		7	FRUTTA DI STAGIONE

ALTERNATIVE FISSE

	PRANZO	CENA
PRIMI PIATTI	Pasta in bianco Riso in bianco Minestrina Semolino Pancotto Capelli d'angelo	Pasta in bianco Riso in bianco Minestrina Semolino Pancotto Caffelatte + biscotti Caffelatte + fette Caffelatte
SECONDI PIATTI	Macinato di carne Omogeneizzato di carne Formaggini Crescenza Carne in gelatina Bistecche di pollo ai ferri Prosciutto cotto Prosciutto crudo	Prosciutto cotto Prosciutto cotto/ crescenza Prosciutto cotto macinato Prosciutto crudo Formaggini Mozzarella Omogeneizzato di carne
CONTORNI	Contorno macinato Purè di patate Patate lesse Insalata di stagione	Contorno macinato Purè di patate Patate lesse Insalata di stagione
FRUTTA	Frutta cotta Frutta frullata Frutta fresca di stagione Yogurt Succo di frutta Frutta sciroppata	Frutta cotta Frutta frullata Frutta fresca di stagione Yogurt Succo di frutta Frutta sciroppata

N.B. Tagliatelle pasta all'uovo

N.B. Alcuni piatti potrebbero contenere ingredienti (verdure,carni,pesce,ecc.) surgelati e/o congelati all'origine.