

MENU' MEDIE&LICEO A.S. 2025/2026
validità dal 09/03 al 20/03/26

	1^ SETTIMANA (09 - 13 mar.)	2^ SETTIMANA (16 - 20 mar.)
Lunedì	Pasta al pomodoro e basilico	Riso alla milanese
	Cous cous alle verdure	Zuppa di verdure e quinoa
	Frittata al formaggio o verdure	Torta rustica patate e formaggio con prosciutto e verdure
	Insalata verde	Insalata verde
	Insalata mista	Cavolo cappuccio
	Fagiolini	Radicchio precoce
Martedì	Pasta al pesto genovese	Menù di San Patrizio
	Vellutata di porri e cavolfiori	<i>Vellutata di piselli all'irlandese</i>
	Salsicce al sugo di pomodoro	<i>Stufato di manzo all'irlandese</i>
	Insalata verde	<i>Champ (purè di patate all'irlandese)</i>
	Carote grattugiate	<i>Insalata verde / Verza stufata</i>
	Spinaci al vapore	Dolce fatto in casa
Mercoledì	Riso alla parmigiana	Pasta al pomodoro e basilico
	Zuppa di legumi misti	Crema di ceci e porro
	Pollo al forno	Spezzatino di tacchino
	Insalata verde	Insalata mista
	Pomodori	Pomodori e cetrioli
	Finocchi	Verdure miste al vapore
Giovedì	Pasta al ragù San Daniele	Pasta al ragù del Norcino
	Minestra di verdure dell'orto	Cous cous alla mediterranea
	Tortino ricotta e spinaci	Polpette al formaggio
	Insalata verde	Insalata verde
	Insalata mista	Insalata mista
	Carote al vapore	Verze in tegame
Venerdì	Menù Messicano	Crema di patate e carote
	<i>Riso in bianco</i>	Pizza margherita
	<i>Componi il tuo tacos con: fagioli rossi alla messicana, chili di carne o fajitas di pollo, salsa piccante o salsa yoghurt</i>	Insalata verde
	<i>Insalata / Pomodori</i>	Insalata mista
	Dolce fatto in casa	Verdure miste al vapore
Tutti i giorni sarà presente una scelta al primo piatto con pasta e/o riso all'olio oppure pasta e/o riso al pomodoro Tutti i giorni sarà presente una scelta al secondo piatto con un secondo freddo Redatto dalla dietista Pedevilla S.p.A.		