

CENTRI ESTIVI 2019

	SETTIMANE DEL 10/6 – 8/7 – 19/8	SETTIMANE DEL 17/6 – 15/7 – 26/8	SETTIMANE DEL 24/6 – 22/7 – 2/9	SETTIMANE DEL 1/7 – 29/7 – 9/9
LUNEDÌ	Gramigna al ragù bianco Sformato di verdure Carote julienne Latte e biscotti	Gobbetti alla pizzaiola Bis di formaggi Verdura cruda The e grissini	Mezze penne olio e parmigiano Spezzatino alla salvia Verdura cruda Latte e biscotti	Gramigna alla salsiccia Tortino di spinaci Carote julienne Stregchette
MARTEDÌ	Gnocchetti sardi al pesto Salsiccia ai ferri Zucchine trifolate Budino al cioccolato	Sedanini prosc. Crudo e verdure Polpettone al forno Patate al forno Pizza rossa	Tagliatelle prosciutto e piselli Asiago Carote julienne Grissini e succo di frutta	Gobbetti al pomodoro Bastoncini di pesce Pomodori Latte e biscotti
MERCOLEDÌ	Sedanini al pomodoro Piadina prosciutto e formaggio Insalata verde Gelato panna e cioccolato	Fusilli zucchine e salvia Pesce gratinato al mais Carote julienne Gelato panna e cioccolato	Pizza margherita Prosciutto cotto Pomodori Gelato panna e cioccolato	Fusilli al ragù Crescenza Insalata verde Gelato panna e cioccolato
GIOVEDÌ	Lasagne al forno Mozzarella Pomodori Succo di frutta e crackers	Ravioli pomodoro e basilico Frittata al forno Verdura cruda Latte e biscotti	Gramigna al ragù di manzo Sformato di fagiolini Verdura cruda Budino al cioccolato	Sedanini olio e parmigiano Polpettine di manzo Piselli in umido Focaccia all'olio bio
VENERDÌ	Risotto allo zafferano Tonno Insalata mista Frutta fresca	Farfalle olio e parmigiano Cotoletta al forno Pomodori Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Tonno Zucchine trifolate Frutta fresca	Farfalle alla crudaiola Paillard ai ferri Patate al forno Frutta fresca

**A COMPLETAMENTO DEL MENU VENGONO FORNITI TUTTI I GIORNI FRUTTA FRESCA BIO E PANE BIO
IL NOSTRO MENU PREVEDE L'UTILIZZO CIRCA DELL' 85% DI PRODOTTI BIO, DOP E IGP**