

**MENU NOVEMBRE SCUOLA PRIMARIA**

02-04 – IX est	07-11 - I	14-18 - II	21-25 - III	28-30 - IV
	<b>Spremuta di arancia e biscotti frollini al cacao</b>	<b>Yogurt da bere</b>	<b>Cracker</b>	<b>Yogurt da bere</b>
	122 - Pasta (spaghetti) al tonno	113 - Lasagna	143 - Risotto con indivia	146 - Tortellini al burro e parmigiano
	250 - Uova strapazzate		244 - Straccetti di pollo cremolati	205 - Bocconcini di tacchino
	328 - Spinaci all'olio	311 – Fagiolini all'olio	320 - Patate al forno	305 – Carote alla julienne
	402 - Pane	402 - Pane	403 - Pane integrale	402 – Pane
	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	404 – Frutta
	<b>Focaccia bianca</b>	<b>Muffin con le gocce di cioccolato</b>	<b>Panino all'olio con cioccolato al latte / fondente</b>	<b>Muffin con le gocce di cioccolato</b>
	<b>Frullato di frutta e Biscotti frollini al miele</b>	<b>Cracker</b>	<b>Yogurt da bere</b>	<b>Spremuta di arancia e biscotti frollini al cacao</b>
	129 - Pasta (pipe rigate) con zucca	142 - Riso con piselli	101 - Agnolotti al pomodoro	107 - Crema di lenticchie con pasta (ditalini rigati)
	239 – Saltimbocca alla romana	241 - Sformatino di platessa	231 - Mozzarella di bufala	220 – Frittata
	314 – Fiori di zucca alla romana	325 - Purea di patate	319 - Insalata verde	311 - Fagiolini all'olio
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 – Pane
	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	404 – Frutta
	<b>Crostatina con marmellata di frutta</b>	<b>Panino all'olio con cioccolato al latte/ fondente</b>	<b>Muffin con le gocce di cioccolato</b>	<b>Focaccia bianca</b>
<b>Panino all'olio con marmellata di frutta</b>	<b>Cracker</b>	<b>Spremuta di arancia e biscotti frollini al cacao</b>	<b>Focaccia rossa soffice</b>	<b>Frutta di stagione</b>
113 - Lasagna	140 - Risotto allo zafferano	125 - Pasta (pipe rigate) alla pizzaiola	103 - Crema di fagioli con pasta (corallini)	123 - Pasta (farfalle) al trito vegetale
	215 - Caciotta dolce	203 - Arrosto di tacchino	250 - Uova strapazzate	248 - Tortino di limanda
307 - Carote stufate	318 - Insalata mista	327 - Spinaci al burro e parmigiano	302 - Bieta all'olio	303 - Broccoli romaneschi all'olio
402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 – Pane	402 – Pane
405 - Gelato	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	404 – Frutta
<b>Banana</b>	<b>Panino all'olio con cioccolato al latte/ fondente</b>	<b>Focaccia bianca</b>	<b>Banana</b>	<b>Crostatina con marmellata di frutta</b>
<b>Yogurt da bere</b>	<b>Focaccia rossa soffice</b>	<b>Frutta di stagione</b>	<b>Frullato di frutta e Biscotti frollini al miele</b>	
115 - Pasta (pipe rigate) al burro e parmigiano	102 - Crema di ceci con pasta (ditalini rigati)	115 - Pasta (farfalle) al burro e parmigiano	129 - Pasta (conchigliette) con zucca	
227 - Medaglioni di merluzzo	207 - Coscio di pollo arrosto/Pulpe de pui cu busuloc (*)	216 - Crescenza	226 – Medaglioni di limanda	
322 - Patate all'olio	302 - Bieta all'olio	305 – Carote alla julienne	315 – Insalata di finocchi	
402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	
404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	
<b>Focaccia bianca soffice</b>	<b>Banana</b>	<b>Crostatina con marmellata di frutta</b>	<b>Crostatina con marmellata di frutta</b>	
<b>Plum-cake allo yogurt</b>	<b>Yogurt da bere</b>	<b>Focaccia rossa soffice</b>	<b>Spremuta di arancia e biscotti frollini al cacao</b>	
103 - Crema di fagioli con pasta (conchigliette)	126 - Pasta (fusilli) all'olio e parmigiano	105 - Crema di legumi misti con pasta (conchigliette)	133 - Pasta (gnocchetti sardi) rosa	
238- Ricotta	209 – Bastoncini di merluzzo della cuoca	220 - Frittata	234 - Polpette di carne mista al pomodoro	
333 - Zucchine gratinate	305 – Carote alla julienne	303 - Broccoli romaneschi all'olio	328 - Spinaci all'olio	
402 - Pane	403 - Pane integrale	402 - Pane	402 - Pane	
404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	
<b>Mini grissini e succo di frutta senza zuccheri aggiunti</b>	<b>Muffin con le gocce di cioccolato</b>	<b>Banana</b>	<b>Focaccia bianca</b>	
<b>(*) Somministrare le preparazioni a settimane alterne: nel 1° ciclo di menu servire la ricetta tradizionale corrispondente al codice indicato; nel secondo ciclo di menu la ricetta multiculturale prevista e così via</b>				

**MENU DICEMBRE SCUOLA PRIMARIA**

<b>01-02 - IV</b>	<b>05-09 - V</b>	<b>12-16 - VI</b>	<b>19-23 - VII</b>	<b>26-30</b>
	<b>Focaccia rossa soffice</b>	<b>Frutta di stagione</b>	<b>Spremuta di arancia e biscotti frollini al cacao</b>	
	108 - Crema di piselli con pasta (ditalini rigati)	135 - Polenta al ragù di carne	124 - Pasta (penne rigate) alla amatriciana	
	215 - Caciotta dolce		202 - Arrosto di maiale/Maiale in agrodolce (*)	
	315 - Insalata di finocchi	311 - Fagiolini all'olio	319 - Insalata verde	
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	
	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	
	<b>Banana</b>	<b>Crostatina con marmellata di frutta</b>	<b>Focaccia bianca</b>	
	<b>Frullato di frutta e Biscotti frollini al miele</b>	<b>Spremuta di arancia e biscotti frollini al cacao</b>	<b>Cracker</b>	
	118 - Pasta (penne rigate) al pomodoro	141 - Risotto allo zafferano con crema di ceci	111 - Crema di verdure con pasta (semi di melone)	
	233 - Petto di pollo panato	217 - Montasio	242 - Spezzatino di agnello	
	328 -Spinaci all'olio	303 - Broccoli romaneschi all'olio	302 - Bieta all'olio	
	403 - Pane Integrale	402 - Pane	402 - Pane	
	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	
	<b>Crostatina con marmellata di frutta</b>	<b>Focaccia bianca</b>	<b>Panino all'olio con cioccolato al latte/ fondente</b>	
	<b>Cracker</b>	<b>Yogurt da bere</b>	<b>Focaccia rossa soffice</b>	
	131 - Pasta (corallini) e patate	126 - Pasta (rigatoni) all'olio e parmigiano	138 - Risotto al pomodoro	
	201 - Arrosto di bovino	220 - Frittata	213 - Filetti di platessa panati	
	308 - Cavolfiori all'olio	328 - Spinaci all'olio	311 - Fagiolini all'olio	
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	
	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	
	<b>Panino all'olio con cioccolato al latte/ fondente</b>	<b>Muffin con le gocce di cioccolato</b>	<b>Banana</b>	
<b>Focaccia rossa soffice</b>	<b>Spremuta di arancia e biscotti frollini al cacao</b>	<b>Focaccia rossa soffice</b>	<b>Yogurt da bere</b>	
139 - Risotto al ragù di carne	133 - Pasta (fusilli) rosa	118 - Pasta (gnocchetti sardi) al pomodoro	106 - Crema di lenticchie con farro	
249 - Tortino di patate	250 - Uova strapazzate	228 - Medaglioni di merluzzo al limone	231 - Mozzarella di bufala	
	301 - Bieta al pomodoro	307 - Carote stufate	322 - Patate all'olio	
402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	403 - Pane integrale	
404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	
<b>Banana</b>	<b>Focaccia bianca</b>	<b>Banana</b>	<b>Muffin con le gocce di cioccolato</b>	
<b>Cracker</b>	<b>Yogurt da bere</b>	<b>Cracker</b>		
111 - Crema di verdure con pasta (semi di melone)	137 - Riso alla parmigiana/Riso basmati e verdure	104 - Crema di fagioli e patate con pasta (pipe piccole rigate)		
238 - Ricotta	230 - Medaglioni di spigola	205 - Bocconcini di tacchino		
309 - Cavolfiori gratinati	318 - Insalata mista	325 - Purea di patate		
402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane		
404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta		
<b>Panino all'olio con cioccolato al latte/ fondente</b>	<b>Muffin con le gocce di cioccolato</b>	<b>Panino all'olio con cioccolato al latte/ fondente</b>		

(\*) Somministrare le preparazioni a settimane alterne: nel 1° ciclo di menu servire la ricetta tradizionale corrispondente al codice indicato; nel secondo ciclo di menu la ricetta multiculturale prevista e così via

**MENU GENNAIO SCUOLA PRIMARIA**

<b>02-06</b>	<b>09-13 - VIII</b>	<b>16-20 - IX</b>	<b>23-27 - I</b>	<b>30-31 - II</b>
	<b>Cracker</b>	<b>Yogurt da bere</b>	<b>Spremuta di arancia e biscotti frollini al cacao</b>	<b>Yogurt da bere</b>
	134 - Pizza margherita	137 - Riso alla parmigiana	122 - Pasta (spaghetti) al tonno	113 - Lasagna
	238 – Ricotta	210 - Fesa di tacchino al limone	250 - Uova strapazzate	
	305 – Carote alla julienne	301 – Bieta al pomodoro	328 - Spinaci all'olio	311 – Fagiolini all'olio
	402 – Pane	402 – Pane	402 - Pane	402 - Pane
	404 – Frutta	404 – Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta
	<b>Panino all'olio con cioccolato al latte/fondente</b>	<b>Muffin con le gocce di cioccolato</b>	<b>Focaccia bianca</b>	<b>Muffin con le gocce di cioccolato</b>
	<b>Yogurt da bere</b>	<b>Focaccia rossa soffice</b>	<b>Frullato di frutta e Biscotti frollini al miele</b>	<b>Cracker</b>
	115 - Pasta (gnocchetti sardi) al burro e parmigiano	116 - Pasta (pennette rigate) al pesto	129 - Pasta (pipe rigate) con zucca	142 - Riso con piselli
	221 - Frittata con patate	209 – Bastoncini di merluzzo della cuoca	239 – Saltimbocca alla romana	241 - Sformatino di platessa
		305 – Carote alla julienne	314 – Fiori di zucca alla romana	325 - Purea di patate
	402 – Pane	402 – Pane	402 - Pane	402 - Pane
	404 – Frutta	404 – Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta
	<b>Muffin con le gocce di cioccolato</b>	<b>Banana</b>	<b>Crostatina con marmellata di frutta</b>	<b>Panino all'olio con cioccolato al latte/fondente</b>
	<b>Spremuta di arancia e biscotti frollini al cacao</b>	<b>Frullato di frutta e Biscotti frollini al miele</b>	<b>Cracker</b>	
	108 - Crema di piselli con pasta (conchigliette)	<b>Crostatina con marmellata di frutta</b>	140 - Risotto allo zafferano	
	207 - Coscio di pollo arrosto	249 - Tortino di patate	215 - Caciotta dolce	
	326 - Scarola al tegame		318 - Insalata mista	
	402 – Pane	403 – Pane Integrale	402 - Pane	
	404 – Frutta	404 – Frutta	404 - Frutta	
	<b>Focaccia bianca</b>	<b>Crostatina con marmellata di frutta</b>	<b>Panino all'olio con cioccolato al latte/fondente</b>	
	<b>Frutta di stagione</b>	<b>Cracker</b>	<b>Focaccia rossa soffice</b>	
	144 - Risotto con zucca	111 - Crema di verdure con pasta (ditalini rigati)	102 - Crema di ceci con pasta (ditalini rigati)	
	225 - Hamburger di bovino	220 - Frittata	207 - Coscio di pollo arrosto/Pulpe de pui cu busuloc (*)	
	319 - Insalata verde	310 - Fagiolini al pomodoro	302 - Bieta all'olio	
	402 – Pane	402 – Pane	402 - Pane	
	404 – Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	
	<b>Crostatina con marmellata di frutta</b>	<b>Panino all'olio con cioccolato al latte/fondente</b>	<b>Banana</b>	
	<b>Focaccia rossa soffice</b>	<b>Spremuta di arancia e biscotti frollini al cacao</b>	<b>Yogurt da bere</b>	
	118 - Pasta (rigatoni) al pomodoro	103 - Crema di fagioli con pasta (corallini)	126 - Pasta (fusilli) all'olio e parmigiano	
	227 - Medaglioni di merluzzo	218 - Provolone dolce	209 – Bastoncini di merluzzo della cuoca	
	328 – Spinaci all'olio	309 - Cavolfiori gratinati	305 – Carote alla julienne	
	402 – Pane	402 – Pane	403 - Pane integrale	
	404 – Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	
	<b>Banana</b>	<b>Focaccia bianca</b>	<b>Muffin con le gocce di cioccolato</b>	

(\*) Somministrare le preparazioni a settimane alterne: nel 1° ciclo di menu servire la ricetta tradizionale corrispondente al codice indicato; nel secondo ciclo di menu la ricetta multiculturale prevista e così via

## MENU FEBBRAIO SCUOLA PRIMARIA

01-03 - II	06-10 - III	13-17 -IV	20-24 -V	27-28 - VI
	<b>Cracker</b>	<b>Yogurt da bere</b>	<b>Focaccia rossa soffice</b>	<b>Frutta di stagione</b>
	143 - Risotto con indivia	146 - Tortellini al burro e parmigiano	108 - Crema di piselli con pasta (ditalini rigati)	135 - Polenta al ragù di carne
	244 - Straccetti di pollo cremolati	205 - Bocconcini di tacchino	215 - Caciotta dolce	
	320 - Patate al forno	305 – Carote alla julienne	315 – Insalata di finocchi	311 - Fagiolini all'olio
	403 - Pane integrale	402 – Pane	402 – Pane	402 - Pane
	404 - Frutta	404 – Frutta	404 – Frutta	404 - Frutta
	<b>Panino all'olio con cioccolato al latte/ fondente</b>	<b>Muffin con le gocce di cioccolato</b>	<b>Banana</b>	<b>Crostatina con marmellata di frutta</b>
	<b>Yogurt da bere</b>	<b>Spremuta di arancia e biscotti frollini al cacao</b>	<b>Frullato di frutta e Biscotti frollini al miele</b>	<b>Spremuta di arancia e biscotti frollini al cacao</b>
	101 - Agnolotti al pomodoro	107 - Crema di lenticchie con pasta (ditalini rigati)	118 - Pasta (penne rigate) al pomodoro	141 - Risotto allo zafferano con crema di ceci
	231 - Mozzarella di bufala	220 – Frittata	233 - Petto di pollo panato	217 - Montasio
	319 - Insalata verde	311 - Fagiolini all'olio	328 -Spinaci all'olio	303 - Broccoli romaneschi all'olio
	402 - Pane	402 – Pane	403 – Pane Integrale	402 - Pane
	404 - Frutta	404 – Frutta	404 – Frutta	404 - Frutta
	<b>Muffin con le gocce di cioccolato</b>	<b>Focaccia bianca</b>	<b>Crostatina con marmellata di frutta</b>	<b>Focaccia bianca</b>
<b>Spremuta di arancia e biscotti frollini al cacao</b>	<b>Focaccia rossa soffice</b>	<b>Frutta di stagione</b>	<b>Cracker</b>	
125 - Pasta (pipe rigate) alla pizzaiola	103 - Crema di fagioli con pasta (corallini)	123 - Pasta (farfalle) al trito vegetale	131 - Pasta (corallini) e patate	
203 - Arrosto di tacchino	250 - Uova strapazzate	248 - Tortino di limanda	201 - Arrosto di bovino	
327 - Spinaci al burro e parmigiano	302 - Bieta all'olio	303 - Broccoli romaneschi all'olio	308 - Cavolfiori all'olio	
402 - Pane	402 – Pane	402 – Pane	402 – Pane	
404 - Frutta	404 - Frutta	404 – Frutta	404 – Frutta	
<b>Focaccia bianca</b>	<b>Banana</b>	<b>Crostatina con marmellata di frutta</b>	<b>Panino all'olio con cioccolato al latte/ fondente</b>	
<b>Frutta di stagione</b>	<b>Frullato di frutta e Biscotti frollini al miele</b>	<b>Focaccia rossa soffice</b>	<b>Spremuta di arancia e biscotti frollini al cacao</b>	
115 - Pasta (farfalle) al burro e parmigiano	129 - Pasta (conchigliette) con zucca	139 - Risotto al ragù di carne	133 - Pasta (fusilli) rosa	
216 - Crescenza	226 – Medaglioni di limanda	249 - Tortino di patate	250 - Uova strapazzate	
305 – Carote alla julienne	315 – Insalata di finocchi		301 - Bieta al pomodoro	
402 - Pane	402 - Pane	402 – Pane	402 – Pane	
404 - Frutta	404 - Frutta	404 – Frutta	404 – Frutta	
<b>Crostatina con marmellata di frutta</b>	<b>Crostatina con marmellata di frutta</b>	<b>Banana</b>	<b>Focaccia bianca</b>	
<b>Focaccia rossa soffice</b>	<b>Spremuta di arancia e biscotti frollini al cacao</b>	<b>Cracker</b>	<b>Yogurt da bere</b>	
105 - Crema di legumi misti con pasta (conchigliette)	133 - Pasta (gnocchetti sardi) rosa	111 - Crema di verdure con pasta (semi di melone)	137 - Riso alla parmigiana/Riso basmati e verdure	
220 - Frittata	234 - Polpette di carne mista al pomodoro	238 – Ricotta	230 - Medaglioni di spigola	
303 - Broccoli romaneschi all'olio	328 - Spinaci all'olio	309 – Cavolfiori gratinati	318 - Insalata mista	
402 - Pane	402 - Pane	402 – Pane	402 – Pane	
404 - Frutta	404 - Frutta	404 – Frutta	404 – Frutta	
<b>Banana</b>	<b>Focaccia bianca</b>	<b>Panino all'olio con cioccolato al latte/ fondente</b>	<b>Muffin con le gocce di cioccolato</b>	

(\*) Somministrare le preparazioni a settimane alterne: nel 1° ciclo di menu servire la ricetta tradizionale corrispondente al codice indicato; nel secondo ciclo di menu la ricetta multiculturale prevista e così via

**MENU MARZO SCUOLA PRIMARIA**

01-03 - VI	06-10 - VII	13-17 - VIII	20-24 - IX	27-31 - I
	<b>Spremuta di arancia e biscotti frollini al cacao</b>	<b>Cracker</b>	<b>Yogurt da bere</b>	<b>Spremuta di arancia e biscotti frollini al cacao</b>
	124 - Pasta (penne rigate) alla amatriciana	134 - Pizza margherita	137 - Riso alla parmigiana	122 - Pasta (spaghetti) al tonno
	202 - Arrosto di maiale/Maiale in agrodolce (*)	238 - Ricotta	210 - Fesa di tacchino al limone	250 - Uova strapazzate
	319 - Insalata verde	305 - Carote alla julienne	301 - Bieta al pomodoro	328 - Spinaci all'olio
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta
	<b>Focaccia bianca</b>	<b>Panino all'olio con cioccolato al latte/fondente</b>	<b>Muffin con le gocce di cioccolato</b>	<b>Focaccia bianca</b>
	<b>Cracker</b>	<b>Yogurt da bere</b>	<b>Focaccia rossa soffice</b>	<b>Frullato di frutta e Biscotti frollini al miele</b>
	111 - Crema di verdure con pasta (semi di melone)	115 - Pasta (gnocchetti sardi) al burro e parmigiano	116 - Pasta (pennette rigate) al pesto	129 - Pasta (pipe rigate) con zucca
	242 - Spezzatino di agnello	221 - Frittata con patate	209 - Bastoncini di merluzzo della cuoca	239 - Saltimbocca alla romana
	302 - Bieta all'olio		305 - Carote alla julienne	314 - Fiori di zucca alla romana
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta
	<b>Panino all'olio con cioccolato al latte/fondente</b>	<b>Muffin con le gocce di cioccolato</b>	<b>Banana</b>	<b>Crostatina con marmellata di frutta</b>
<b>Yogurt da bere</b>	<b>Focaccia rossa soffice</b>	<b>Spremuta di arancia e biscotti frollini al cacao</b>	<b>Frullato di frutta e Biscotti frollini al miele</b>	<b>Cracker</b>
126 - Pasta (rigatoni) all'olio e parmigiano	138 - Risotto al pomodoro	108 - Crema di piselli con pasta (conchigliette)	<b>Crostatina con marmellata di frutta</b>	140 - Risotto allo zafferano
220 - Frittata	213 - Filetti di platessa panati	207 - Coscio di pollo arrosto	249 - Tortino di patate	215 - Caciotta dolce
328 - Spinaci all'olio	311 - Fagiolini all'olio	326 - Scarola al tegame		318 - Insalata mista
402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	403 - Pane Integrale	402 - Pane
404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta
<b>Muffin con le gocce di cioccolato</b>	<b>Banana</b>	<b>Focaccia bianca</b>	<b>Crostatina con marmellata di frutta</b>	<b>Panino all'olio con cioccolato al latte/fondente</b>
<b>Focaccia rossa soffice</b>	<b>Yogurt da bere</b>	<b>Frutta di stagione</b>	<b>Cracker</b>	<b>Focaccia rossa soffice</b>
118 - Pasta (gnocchetti sardi) al pomodoro	106 - Crema di lenticchie con farro	144 - Risotto con zucca	111 - Crema di verdure con pasta (ditalini rigati)	102 - Crema di ceci con pasta (ditalini rigati)
228 - Medaglioni di merluzzo al limone	231 - Mozzarella di bufala	225 - Hamburger di bovino	220 - Frittata	207 - Coscio di pollo arrosto/Pulpe de pui cu busuloc (*)
307 - Carote stufate	322 - Patate all'olio	319 - Insalata verde	310 - Fagiolini al pomodoro	302 - Bieta all'olio
402 - Pane	403 - Pane integrale	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta
<b>Banana</b>	<b>Muffin con le gocce di cioccolato</b>	<b>Crostatina con marmellata di frutta</b>	<b>Panino all'olio con cioccolato al latte/fondente</b>	<b>Banana</b>
<b>Cracker</b>	<b>Frullato di frutta e Biscotti frollini al miele</b>	<b>Focaccia rossa soffice</b>	<b>Spremuta di arancia e biscotti frollini al cacao</b>	<b>Yogurt da bere</b>
104 - Crema di fagioli e patate con pasta (pipe piccole rigate)	121 - Pasta (sedanani) al sugo di spigola	118 - Pasta (rigatoni) al pomodoro	103 - Crema di fagioli con pasta (corallini)	126 - Pasta (fusilli) all'olio e parmigiano
205 - Bocconcini di tacchino	250 - Uova strapazzate	227 - Medaglioni di merluzzo	218 - Provolone dolce	209 - Bastoncini di merluzzo della cuoca
325 - Purea di patate	315 - Insalata di finocchi	328 - Spinaci all'olio	309 - Cavolfiori gratinati	305 - Carote alla julienne
402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	403 - Pane integrale
404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta
<b>Panino all'olio con cioccolato al latte/fondente</b>	<b>Crostatina con marmellata di frutta</b>	<b>Banana</b>	<b>Focaccia bianca</b>	<b>Muffin con le gocce di cioccolato</b>

(\*) Somministrare le preparazioni a settimane alterne: nel 1° ciclo di menu servire la ricetta tradizionale corrispondente al codice indicato; nel secondo ciclo di menu la ricetta multiculturale prevista e così via