

TABELLA DIETETICA PER INTOLLERANZA AL PESCE

Scuola secondaria

Menu invernale

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Risotto con spinaci Polpette di bovino al forno	Pasta al pomodoro Frittata Piselli	Pasta con zucchine Salsiccia di suino mista Patate brasate	Pasta con lenticchie Mozzarella Dolcetto o barretta di cioccolato	Pasta alla bolognese Prosciutto crudo Fagiolini al pomodoro
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta al pomodoro Crocchette di pollo Patate e piselli	Riso o pasta con minestrone di verdure Arrosto al forno Purè di patate	Pasta con ceci Formaggio spalmabile DOLCETTO	Pasta alla besciamella Mortadella Zucchine stufate	Pasta con patate Frittata di spinaci oppure di zucchine
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta al pomodoro Salsiccia di suino mista con patate al forno	Pasta con fagioli Mozzarella Dolcetto o barretta di cioccolato	Pasta al forno Prosciutto cotto e parmigiano	Gateau di patate Crocchette di pollo	Riso al pomodoro Hamburger di bovino Insalata verde
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta con piselli Frittata di patate DOLCETTO	Pasta alla besciamella Tacchino arrosto Piselli	Pasta con patate Mozzarella Fagiolini all'agro	Pasta al pomodoro Hamburger di bovino Mais	Riso o pasta con minestrone di verdure Salsiccia di pollo e tacchino con patate al forno
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riso al forno Salame milanese e formaggio spalmabile	Pasta con patate Spezzatino di bovino con piselli	Pasta alla besciamella Crocchette di pollo	Gnocchetti alla Sorrentina Arista di maiale Purè di patate	Pasta con fagioli Mozzarella Dolcetto o barretta di cioccolato

Tutti i giorni sono previsti:

panino (100 g)

frutta di stagione o nettare di frutta o purea di frutta non più di due volte la settimana