

ISTITUTO DON BOSCO VILLAGE					
MENU' INVERNALE 2021/2022 In vigore dal 29 NOVEMBRE al 18 FEBBRAIO					
	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA	
LUNEDI'	Gnocchi alla romana Polpette di manzo Finocchi gratinati con besciamella Pane Frutta	Pasta alla mimosa Coscia di pollo Erbette con olio evo Pane Yogurt	Ravioli di magro al burro e salvia Involtini di prosciutto cotto e formaggio Carote all'olio evo Pane Frutta	Pasta salsiccia, piselli e besciamella Arrosto di lonza al latte Patate al forno Pane Frutta	
MARTEDI'	Risotto allo zafferano Bocconcini di tacchino al pomodoro Insalata verde Pane Yogurt	Focaccia Farcita Patate al forno Torta	Risotto alla milanese Cotoletta di lonza Insalata di finocchi Pane Yogurt	Gnocchi alla romana Bocconcini di vitello alla pizzaiola Cavolfiori gratinati Pane Frutta	
MERCOLEDI'	Pasta pomodoro e olive Tonno all'olio d'oliva Carote all'olio evo Pane Frutta	Pasta alla crema di zucca Nuggets di carne Insalata verde Pane Budino	Pizzoccheri della Valtellina Frittata con erbe Insalata verde Pane Frutta	Lasagna al ragù Torta salata con verdure e prosciutto Pane Frutta	
GIOVEDI'	Tortellini in brodo Frittata con erbe e formaggio Insalata di finocchi e carote Pane Frutta	Gnocchetti besciamella e cotto Arrosto di lonza alle mele Patate al forno Pane Frutta	Lasagna al ragù Mozzarella Cavolfiori al vapore Pane Frutta	Polenta Spezzatino di manzo Erbette all'olio evo e Grana Padano DOP Pane - Frutta	
VENERDI'	Pasta al pesto Cotoletta di pollo Tris di verdure Pane Budino	Pasta all'olio e grana Padano Dop Affettato di tacchino Patate al forno Pane frutta	Focaccia Farcita Patate al forno Torta	Pasta agli aromi Rollè di tacchino Finocchi in insalata Pane Frutta	