

## Menù primaverile DPDB

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>1° settimana</b>	-Pasta al sugo - Pesce con pangrattato - Finocchi all'insalata	-Riso con carote e piselli -Polpettone di ricotta e spinaci	-Pasta e lenticchie - Frittata di bietole	-Pasta e zucca -Hamburger di manzo	-Riso e verza - Formaggio - Fagiolini
<b>2° settimana</b>	-Orecchiette con i broccoli -Tocchetti di pollo infarinati con limone	-Pasta e cavolo -Pesce alla pizzaiola	-Pasta e lenticchie - Formaggio provolone -Spinaci	-Riso con il minestrone -Uovo sodo	-Riso e zucchine - Polpettone di merluzzo e patate
<b>3° settimana</b>	-Pasta al pesto -Pesce gratinato -Insalata	-Pasta al sugo -Ricotta - Fagiolini all'insalata	LA BANDERA (piatto nazionale dominicano – riso + fagioli + pollo) -Insalata	-Riso e spinaci -Polpette di manzo al sugo -Scarole capperi e olive	-Pasta e piselli -Uovo sodo - Finocchi al forno gratinati
<b>4° settimana</b>	Pasta e ceci - Frittata di broccoli	Riso al sugo - Pollo al forno con patate, carote e cavolo	-Riso con la zucca -Pesce gratinato	-Pasta alla Bolognese Finocchi al forno	-Pasta e cavolo -Pesce con i pomodorini
<b>5° settimana</b>	Riso con il minestrone di verdure – Frittata di bietole	-Pasta e zucca -Pesce gratinato	-Pasta e lenticchie - Carote, finocchi e cavolfiore al forno	Pasta al ragù di verdure nascoste - Frittata di bietole	Riso e verza - Polpette di manzo

Ogni giorno va aggiunto una porzione di pane e una di frutta.

La scuola si riserva di sostituire le varietà di verdure e di pesce in caso di mancata fornitura.

I metodi di preparazione delle uova sono suscettibili di variazione.

