

MENU' NOVEMBRE ISTITUTO MARYMOUNT 2025-26

LUNEDI 03/11	MARTEDI 04/11	MERCOLEDI 05/11	GIOVEDI 06/11	VENERDI 07/11
Fusilli al pesto Bastoncini di merluzzo* Bieta* all'olio Pane/ Frutta	Risotto allo zafferano Uova strapazzate Insalata mista Pane/ Frutta	Sedanini al burro e parmigiano Stracchino Spinaci* gratinati Pane/ Frutta	Passato di verdure con ditalini Cotoletta di pollo Patate al forno Pane/ Frutta	Gnocchetti sardi al pomodoro Filetto di platessa panato* Carote saltate Pane/ Frutta /Torta camilla
LUNEDI 10/11	MARTEDI 11/11	MERCOLEDI 12/11	GIOVEDI 13/11	VENERDI 14/11
Gnocchetti di patate* al ragu' Frittata al formaggio Broccolo* saltato Pane/ Frutta	Minestra di legumi Arrosti di suino Insalata mista invernale Pane/ Frutta	Tortellini al burro e salvia Mozzarella di bufala campana DOP Insalata di finocchi Pane/ Frutta	Mezze penne al pesto Spezzatino in umido Spinaci* all'olio Pane/ Frutta	Risotto al pomodoro Merluzzo al forno con patate* Dadolata di zucca* e carote Pane/ Frutta /Gelato*
LUNEDI 17/11	MARTEDI 18/11	MERCOLEDI 19/11	GIOVEDI 20/11	VENERDI 21/11
Minestra di verdure con pasta Pollo al forno Patate al forno Pane/ Frutta	Fusilli al pomodoro Bastoncini* di merluzzo Finocchi all'olio Pane/ Frutta	Pizza rossa Mozzarella vaccina Insalata mista invernale Pane/ Frutta	Risotto allo zafferano Cotoletta alla milanese Bieta* all'olio Pane/ Frutta	Rigatoni all'amatriciana Uova strapazzate Insalata verde Pane/ Frutta /Crostatina
LUNEDI 24/11	MARTEDI 25/11	MERCOLEDI 26/11	GIOVEDI 27/11 THANK'SGIVING DAY	VENERDI 28/11
Lasagna bolognese Prosciutto cotto Insalata verde Pane/ Frutta	Gnocchetti sardi al ragù vegetale Filetto di platessa panato* Bieta* ripassata Pane/ Frutta	Risotto alla parmigiana Tortillas con patate al forno Broccolo saltato Pane/ Frutta	Trofie alla crema di zucca , speck e provola Arrosti di tacchino del Ringraziamento Patate al forno + Insalata Apple pie	Pennette al pesto Filetto di sogliola* dorato Piselli* al tegame Pane/ Frutta

*prodotto surgelato
prodotto biologico