

3η ΕΒΔΟΜΑΔΑ ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ 17/3/2025 – 23/3/2025

	ΔΕΥΤΕΡΑ 17/3	ΤΡΙΤΗ 18/3	ΤΕΤΑΡΤΗ 19/3	ΠΕΜΠΤΗ 20/3	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 21/3	ΣΑΒΒΑΤΟ 22/3	ΚΥΡΙΑΚΗ 23/3
ΠΡΩΤΟ ΠΙΑΤΟ	1. Σούπα Μινεστρόνε με Κεφαλογραβιέρα 2. Σούπα κρέμα σέλινο	1. Ψαρόσουπα 2. Πατάτες φούρνου	1. Πατάτες Ογκρατέν 2. Σούπα μινεστρόνε	1. Μακαρόνια με Κεφαλογραβιέρα 2. Σούπα οσπρίων (φακές)	1. Γαύρος Τηγανιτός 2. Πατάτες φούρνου με τυρί και ζαμπόν	1. Κολοκυθόσουπα βελουτέ 2. Σούπα Οσπρίων (φακές)	1. Πίτσα Μαργαρίτα 2. Σούπα ανοιξιάτικη (Ζωμός με αρακά, καρότα, φασόλια)
ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ	1. Μοσχαράκι ψητό με ρύζι 2. Κοτόπουλο στήθος με πράσο 3. Φασόλια Φούρνου 4. Σαρδέλα Φούρνου με ντομάτα και ρίγανη 5. Σουβλάκι κοτόπουλο στήθος με πατάτες 6. Καλαμαράκια κοκκινιστά με ρύζι 7. Σπαγγέτι Καρμπονάρα 8. Ειδικό Μενού Ειδικών Διατροφικών αναγκών 9. Ειδικό Βιολογικό Μενού	1. Γαλοπούλα μπουτί ψητή με ρύζι 2. Αγκινάρες αλά Πολίτα με σάλτσα αυγολέμονο 3. Παστίτσιο 4. Λιγκουίни ναπολιτέν 5. Θράψαλο τηγανητό με ρύζι 6. Ριζότο Θαλασσινών 7. Μπριάμ(μελιτζάνες πιπεριές κολοκύθια) 8. Ειδικό Μενού Ειδικών Διατροφικών αναγκών 9. Ειδικό Βιολογικό Μενού	1. Βακαλάος στο φούρνο με πατάτες 2. Κοτόπουλο Στήθος ψητό στο Φούρνο με πατάτες 3. Πιπεριές γεμιστές με ρύζι (λαδερές) 4. Μελιτζάνες παπουτσάκια 5. Ριζότο Λαχανικών 6. Κολιός τηγανιτός με πατάτες 7. Λιγκουίни με σάλτσα πέστο 8. Ειδικό Μενού Ειδικών Διατροφικών αναγκών 9. Ειδικό Βιολογικό Μενού	1. Φασολάκια 2. Σπετζοφάι 3. Γιουβαρλάκια Αυγολέμονο 4. Αρνάκι φούρνου με μανέστρα 5. Κανελόνια α λα Φλορεντίν (κανελόνια με σπανάκι) 6. Αυγά Στραπατσάδα 7. Αρακάς Λαδερός 8. Ειδικό Μενού Ειδικών Διατροφικών αναγκών 9. Ειδικό Βιολογικό Μενού	1. Μοσχαράκι κοκκινιστό με λαχανικά και σάλτσα (μανιτάρια-πιπεριές-καρότα) 2. Κοτόπουλο στήθος με χυλοπίτες 3. Φασόλια γίγαντες 4. Σπανακόρυζο 5. Σπαγγέτι Ναπολιτέν 6. Μοσχαράκι βραστό με πατάτες 7. Κολοκυθάκια Γεμιστά με Αυγολέμονο 8. Ειδικό Μενού Ειδικών Διατροφικών αναγκών 9. Ειδικό Βιολογικό Μενού	1. Χοιρινή μπριζόλα στο φούρνο με ρύζι 2. Μπιφτέκι ψητό στη σχάρα με πουρέ πατάτας 3. Μπακαλιάρος φούρνου με Πατάτες βραστές 4. Αρακάς με πατάτες 5. Σπαγγέτι καρμπονάρα 6. Σνίτσελ χοιρινό με ρύζι 7. Κεφτεδάκια κοκκινιστά με πατάτες πουρέ 8. Ειδικό Μενού Ειδικών Διατροφικών αναγκών 9. Ειδικό Βιολογικό Μενού	1. Συκωτάκια κοτόπουλου στο φούρνο με ρύζι 2. Σουβλάκι Κοτόπουλο στήθος με Πατάτες φούρνου 3. Μελιτζάνες Παπουτσάκια 4. Φασολάκια με πατάτες 5. Κριθαρότο με κοτόπουλο στήθος 6. Λιγκουίни με τέσσερα τυριά 7. Γιουβαρλάκια με σάλτσα αυγολέμονο 8. Ειδικό Μενού Ειδικών Διατροφικών αναγκών 9. Ειδικό Βιολογικό Μενού
ΣΥΝΟ-ΕΥΤΙΚΑ	<ul style="list-style-type: none"> Ψωμί Τυρί Σαλάτα εποχής ωμή Σαλάτα εποχής ωμή Σαλάτα βραστή (Βραστά Λαχανικά) Πολυσαλάτα Κριθαράκι Γιουβέτσι 	<ul style="list-style-type: none"> Ψωμί Τυρί φέτα Σαλάτα εποχής ωμή Σαλάτα εποχής ωμή Σαλάτα βραστή (Βραστά Λαχανικά). Πολυσαλάτα Ρύζι Πιλάφι 	<ul style="list-style-type: none"> Ψωμί Τυρί φέτα Σαλάτα εποχής ωμή Σαλάτα εποχής ωμή Σαλάτα βραστή (Βραστά Λαχανικά) Πολυσαλάτα Κους Κους Ψητά Λαχανικά Πατάτες στο φούρνο 	<ul style="list-style-type: none"> Ψωμί Τυρί φέτα Σαλάτα εποχής ωμή Σαλάτα εποχής ωμή Σαλάτα βραστή (Βραστά Λαχανικά) Πολυσαλάτα Ρύζι 	<ul style="list-style-type: none"> Ψωμί Τυρί Σαλάτα εποχής ωμή Σαλάτα εποχής ωμή Σαλάτα βραστή (Βραστά Λαχανικά) Πολυσαλάτα Πλιγούρι 	<ul style="list-style-type: none"> Ψωμί Τυρί Σαλάτα εποχής ωμή Σαλάτα εποχής ωμή Σαλάτα βραστή (Βραστά Λαχανικά) Πολυσαλάτα Πατάτες στο Φούρνο Πουρές πατάτας 	<ul style="list-style-type: none"> Ψωμί Τυρί φέτα Σαλάτα εποχής ωμή Σαλάτα εποχής ωμή Σαλάτα βραστή (Βραστά Λαχανικά) Πολυσαλάτα Κους Κους
	<ul style="list-style-type: none"> Φρούτο Εποχής Γάλα Φρέσκο Ρεβανί Σοκολατόπιτα 	<ul style="list-style-type: none"> Φρούτο Εποχής Γάλα Φρέσκο Μους σοκολάτα Ρυζόγαλο 	<ul style="list-style-type: none"> Φρούτο Εποχής Γάλα Φρέσκο Μους σοκολάτα Φρουίτ Ζελέ Λεμόνι 	<ul style="list-style-type: none"> Φρούτο Εποχής Γάλα Φρέσκο Ρεβανί Γιαούρτι με μέλι και καρύδια 	<ul style="list-style-type: none"> Φρούτο Εποχής Γάλα Φρέσκο Μους Φράουλα Τάρτα Φρούτων 	<ul style="list-style-type: none"> Φρούτο Εποχής Γάλα Φρέσκο Κρέμα καραμελέ Μους Μπανάνα 	<ul style="list-style-type: none"> Φρούτο Εποχής Γάλα Φρέσκο Γλυκό ταψιού Πανακότα

3η ΕΒΔΟΜΑΔΑ ΒΡΑΔΙΝΟ 17/3/2025 – 23/3/2025

	ΔΕΥΤΕΡΑ 17/3	ΤΡΙΤΗ 18/3	ΤΕΤΑΡΤΗ 19/3	ΠΕΜΠΤΗ 20/3	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 21/3	ΣΑΒΒΑΤΟ 22/3	ΚΥΡΙΑΚΗ 23/3
ΠΡΩΤΟ ΠΙΑΤΟ	1. Τυρόπιτα 2. Κρεατόσουπα	1. Κοτόπιτα 2. Κροκέτες με τυρί κασέρι	1. Χορτόσουπα 2. Σούπα κρέμα τομάτα	1. Χορτόπιτα 2. Σούπα κρέμα μανιτάρια	1. Καροτόσουπα Βελουτέ 2. Σούπα ανοιξιότικη (Ζωμός με αρακά, καρότα, φασόλια)	1. Πρασοκεφτέδες με τυρί φέτα 2. Σούπα Οσπρίων (ρεβίθια)	1. Τραχανάς Σούπα με τυρί φέτα 2. Σούπα Λαχανικών
ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ	1. Κοτόπουλο στήθος ψητό με λαχανικά 2. Λαχανόρουζο 3. Λουκάνικα από κοτόπουλο 4. Ριζότο Μανιταριών 5. Πέννες σωτέ 6. Σπανακόρουζο 7. Ειδικό Μενού Ειδικών Διατροφικών αναγκών 8. Ειδικό Βιολογικό Μενού	1. Ομελέτα με τυρί και μανιτάρια 2. Μελιτζάνες Ιμαμ 3. Μοσχάρι Σούπα Αυγολέμονο 4. Φασολάκια Λαδερά 5. Σπετσοφάι 6. Σουφλέ Ζυμαρικών 7. Ειδικό Μενού Ειδικών Διατροφικών αναγκών 8. Ειδικό Βιολογικό Μενού	1. Σουτζουκάκια κοκκινιστά με ρύζι 2. Πίτσα (τυρί ντομάτα, μπέικον, ζαμπόν, μανιτάρια) 3. Μακαρόνια ογκρατέν 4. Κεφτεδάκια με πουρέ 5. Μπιφτέκι ψητό με πατάτες 6. Μουσακάς 7. Ειδικό Μενού Ειδικών Διατροφικών αναγκών 8. Ειδικό Βιολογικό Μενού	1. Ομελέτα με πατάτες 2. Κοτόσουπα 3. Κοτομπουκιές παναρισμένες 4. Μανιτάρια Σωτέ με Πατάτες 5. Μιλφέιγ Λαχανικών 6. Κανελόνια α λα Τοσκάνα με κιμά 7. Ειδικό Μενού Ειδικών Διατροφικών αναγκών 8. Ειδικό Βιολογικό Μενού	1. Μακαρόνια καρμπονάρα 2. Χοιρινή Πανσέτα με πατάτες 3. Τυρόπιτα 4. Ριζότο με Μανιτάρια και πιπεριές 5. Μπάμιες 6. Γάβρος τηγανιτός 7. Ειδικό Μενού Ειδικών Διατροφικών αναγκών 8. Ειδικό Βιολογικό Μενού	1. Καλαμαράκια με ρύζι 2. Μακαρόνια με κιμά 3. Γαλοπούλα Μπούτι Ψητή με πατάτες 4. Σπανακόπιτα 5. Αγκινάρες Αλα Πολίτα 6. Ριζότο Μανιταριών 7. Ειδικό Μενού Ειδικών Διατροφικών αναγκών 8. Ειδικό Βιολογικό Μενού	1. Φασόλια γίγαντες 2. Ομελέτα με λουκάνικα κοτόπουλου 3. Μπιφτέκια ψητά με ρύζι 4. Κολοκυθοπατάτες 5. Πέννες με λαχανικά και τυριά 6. Μουσακάς Λαχανικών 7. Ειδικό Μενού Ειδικών Διατροφικών αναγκών 8. Ειδικό Βιολογικό Μενού
ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ	<ul style="list-style-type: none"> Ψωμί Τυρί φέτα Σαλάτα εποχής ωμή Σαλάτα εποχής ωμή Σαλάτα βραστή (Βραστά Λαχανικά) Πολυσαλάτα Γλυκοπατάτα Πουρές Πατάτας 	<ul style="list-style-type: none"> Ψωμί Τυρί φέτα Σαλάτα εποχής ωμή Σαλάτα εποχής ωμή Σαλάτα βραστή (Βραστά Λαχανικά) Πολυσαλάτα 	<ul style="list-style-type: none"> Ψωμί Τυρί Σαλάτα εποχής ωμή Σαλάτα εποχής ωμή Σαλάτα βραστή (Βραστά Λαχανικά) Πολυσαλάτα Κινόα 	<ul style="list-style-type: none"> Ψωμί Τυρί φέτα Σαλάτα εποχής ωμή Σαλάτα εποχής ωμή Σαλάτα βραστή (Βραστά Λαχανικά) Πολυσαλάτα Ταμπουλέ 	<ul style="list-style-type: none"> Ψωμί Τυρί Σαλάτα εποχής ωμή Σαλάτα εποχής ωμή Σαλάτα βραστή (Βραστά Λαχανικά) Πολυσαλάτα Κους Κους 	<ul style="list-style-type: none"> Ψωμί Τυρί Σαλάτα εποχής ωμή Σαλάτα εποχής ωμή Σαλάτα βραστή (Βραστά Λαχανικά) Πολυσαλάτα Κριθαράκι Γιουβέτσι 	<ul style="list-style-type: none"> Ψωμί Τυρί Σαλάτα εποχής ωμή Σαλάτα εποχής ωμή Σαλάτα βραστή (Βραστά Λαχανικά) Ψητά λαχανικά Πολυσαλάτα
	<ul style="list-style-type: none"> Φρούτο Εποχής Γάλα Φρέσκο Κρέμα Σοκολάτα Γλυκό ταψιού 	<ul style="list-style-type: none"> Φρούτο Εποχής Γάλα Φρέσκο Γιαούρτι με μέλι Κομπόστα ροδάκινο 	<ul style="list-style-type: none"> Φρούτο Εποχής Γάλα Φρέσκο Κρέμα βανίλια- κανέλα Χαλβάς Σιμιγδαλένιος 	<ul style="list-style-type: none"> Φρούτο Εποχής Γάλα Φρέσκο Φρούιτ Ζελέ Κεράσι Μηλόπιτα 	<ul style="list-style-type: none"> Φρούτο Εποχής Γάλα Φρέσκο Ρεβανί Κρέμα Βανίλια 	<ul style="list-style-type: none"> Φρούτο Εποχής Γάλα Φρέσκο Γλυκό ταψιού Γλυκάκι πατισερί 	<ul style="list-style-type: none"> Φρούτο Εποχής Γάλα Φρέσκο Κομπόστα ανανάς Ρεβανί