

MENÙ INVERNALE A.S. 2022-2023
SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA e SECONDARIA I° GRADO

giorni	1 ^a settimana	2 ^a settimana	3 ^a settimana	4 ^a settimana
	DAL 31 OTT AL 04 NOV DAL 28 NOV AL 02 DIC DAL 26 AL 30 DIC DAL 23 AL 27 GEN DAL 20 AL 24 FEB DAL 20 AL 24 MAR	DAL 07 ALL'11 NOV DAL 05 AL 9 DIC DAL 02 AL 06 GEN DAL 30 GEN AL 03 FEB DAL 27 FEB AL 03 MAR DAL 27 AL 31 MAR	DAL 14 AL 18 NOV DAL 12 AL 16 DIC DAL 09 AL 13 GEN DAL 06 ALL'10 FEB DAL 06 AL 10 MAR DAL 03 AL 07 APR	DAL 21 AL 25 NOV DAL 19 AL 23 DIC DAL 16 AL 20 GEN DAL 13 AL 17 FEB DAL 13 AL 17 MAR DAL 10 AL 14 APR
LUNEDÌ	Pasta al pomodoro Formaggio ¹ Biete all'olio	Pasta alle verdure Medaglioni di tacchino al forno Spinaci all'olio	Gnocchi alla bolognese Formaggio ¹ Fagiolini all'olio	Riso all'inglese Salsiccia di maiale al forno Cavolfiore gratinato
MARTEDÌ	Crema di verdure con pasta Polpette di vitellone in umido Patate al forno	Riso olio e parmigiano Filetto di pesce ² dorato al forno Carote julienne	Passato di legumi con pasta/riso Pollo dorato al forno Insalata di patate prezzemolate	Pasta al pomodoro Uovo ³ Piselli in umido
MERCOLEDÌ	Pizza margherita Prosciutto cotto Fagiolini all'olio	Ravioli di magro burro e salvia Formaggio ¹ Fagiolini all'olio aromatizzato	Pasta con pesto di broccoli Filetto di pesce ² al forno Spinaci all'olio	Lasagne alla bolognese Formaggio ¹ Carote al forno
GIOVEDÌ	Pasta olio e parmigiano Filetto di pesce ² alla mugnaia al forno Carote all'olio	Crema di verdure e legumi con riso/farro/orzo Lonzino al forno Patate al forno	Pasta allo zafferano Uovo ³ Finocchi gratinati	Crema di verdure con riso/farro/orzo Tacchino dorato al forno Patate al forno
VENERDÌ	Risotto allo zafferano Tortino di ricotta e verdura Insalata mista	Pasta al pomodoro Uovo ³ Finocchi gratinati	Risotto al radicchio e taleggio Crocchette di verdure e formaggio Carote julienne	Pasta olio e parmigiano Filetto di pesce ² dorato al forno Insalata mista

Il pranzo viene completato con pane.

- Contorni: tutte le verdure sia cotte sia crude sono condite con olio extravergine di oliva.
 1. Il formaggio sarà proposto a rotazione nelle seguenti varianti: fresco e da taglio.
 2. Il filetto di pesce sarà proposto a rotazione tra: platessa, merluzzo e halibut.
 3. L'uovo sarà proposto a rotazioni nelle seguenti varianti: strapazzato, sodo, omelette, sformato o flan con o senza verdure.

N.B. per le Secondarie di I° grado a fine pasto verrà proposta la frutta di stagione



Si consiglia di ridurre l'uso del sale nelle preparazioni e preferire l'utilizzo di sale iodato

Reg. UE 1169/2011: per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.