

MENÙ INVERNALE A.S. 2023-2024

SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA e SECONDARIA I° GRADO

Giorni	1 ^a settimana	2 ^a settimana	3 ^a settimana	4 ^a settimana
	DAL 30 OTT AL 3 NOV DAL 27 NOV AL 1 DIC DAL 25 AL 29 DIC DAL 22 AL 26 GEN DAL 19 AL 23 FEB	DAL 6 AL 10 NOV DAL 4 ALL'8 DIC DAL 1 AL 5 GEN DAL 29 GEN AL 2 FEB DAL 26 FEB AL 1 MAR	DAL 13 AL 17 NOV DALL'11 AL 15 DIC DALL'8 AL 12 GEN DAL 5 AL 9 FEB DAL 4 ALL'8 MAR	DAL 20 AL 24 NOV DAL 18 AL 22 DIC DAL 15 AL 19 GEN DAL 12 AL 16 FEB DALL'11 AL 15 MAR
LUNEDÌ	Pasta al pomodoro Formaggio ¹ Biete all'olio	Pasta alle verdure Lonzino al forno Spinaci all'olio	Gnocchi al pomodoro Formaggio ¹ Fagiolini all'olio	Pasta pomodoro e pesto Uovo ³ Piselli in umido
MARTEDÌ	Crema di verdure con pasta Hamburger di vitellone al forno Patate al forno	Riso olio e parmigiano Filetto di pesce ² dorato al forno Carote julienne	Minestra di pasta e fagioli Pollo dorato al forno Purè di patate	Riso all'inglese Salsiccia di maiale al forno Cavolfiore gratinato
MERCOLEDÌ	Pizza margherita Prosciutto cotto Fagiolini all'olio	Ravioli di magro burro e salvia Formaggio ¹ Finocchi all'olio	Risotto al radicchio e taleggio Crocchette di verdure e formaggio Carote julienne	Lasagne alla bolognese Formaggio ¹ Carote al forno
GIOVEDÌ	Pasta olio e parmigiano Polpette di legumi al pomodoro Carote all'olio	Crema di verdure e legumi con riso/farro/orzo Petto di pollo alla milanese al forno Patate al forno	Pasta allo zafferano Filetto di pesce ² al forno Spinaci all'olio	Crema di verdure con riso/farro/orzo Polpette di tacchino al forno Patate al forno
VENERDÌ	Risotto allo zafferano Filetto di pesce ² olio e limone al forno Insalata mista	Pasta al ragù di carne Uovo ³ Fagiolini all'olio aromatizzato	Pasta olio e parmigiano Uovo ³ Finocchi gratinati	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.



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

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

