

Menù Primavera/Estate 2023/2024

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	TROFIE AL PESTO MOZZARELLA E POMODORO BASILICO FRUTTA FRESCA	PASTA ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA FRITTATA DI VERDURA AL FORNO ZUCCHINE TRIFOLATE YOGURT BIO	MINESTRA DI PATATE E RISO ARROSTO DI LONZA CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA	RISOTTO ALLA PARMIGIANA BOCCONCINI DI POLLO DORATI PATATE AL FORNO FRUTTA FRESCA	RAVIOLI AL SUGO DI POMODORO MERLUZZO AL FORNO FAGIOLINI* BUDINO
2	PASTA POMODORO OLIVE POLLO AL FORNO INSALATA MISTA FRUTTA FRESCA/ MOUSSE DI FRUTTA	RISOTTO ALLO ZAFFERANO SOGLIOLA GRATINATA CON PATATE FRUTTA FRESCA	GNOCCHI BURRO E SALVIA POLPETTE DI VITELLO PISELLI* FRUTTA FRESCA	MINISTRONE VERDURA CON CROSTINI STRACCHINO POMODORI TORTA	PASTA AL PESTO SFORMATO AL FORNO CAROTE JULIENNE YOGURT BIO
3	PASTA ALL'OLIO EXTRA VERGINE BASTONCINI DI MERLUZZO * AL FORNO NON PREFRITTI ZUCCHINE TRIFOLATE BARRETTA DI CIOCCOLATO	PASTA ALLA PORTOFINO SCALOPPINA DI LONZA AL LIMONE INSALATA MISTA FRUTTA FRESCA	LASAGNE AL POMODORO/PESTO ½ PROSCIUTTO FAGIOLINI* FRUTTA FRESCA	PASTA POMODORO TACCHINO IMPANATO AL FORNO CAROTE JULIENNE BUDINO	MINESTRA DI VERDURA CON ORZO TONNO POMODORI FRUTTA FRESCA
4	GNOCCHI AL SUGO DI POMODORO FRITTATA DI VERDURA FAGIOLINI* FRUTTA FRESCA	PASTA ALLA CREMA DI TONNO POLLO AL LIMONE POMODORI FRUTTA FRESCA	RISO AL POMODORO CROCCHETTE DI MERLUZZO* AL FORNO PATATE AL FORNO FRUTTA FRESCA/ MOUSSE DI FRUTTA	PASTA AL PESTO CARNE ALL'UCCELLETTO CAROTE* PREZZEMOLATE FRUTTA FRESCA/ SUCCO DI FRUTTA	PIZZA MARGHERITA PRIMO SALE INSALATA MISTA FRUTTA FRESCA

* CONTIENE INGREDIENTI SURGELATI ALL'ORIGINE.

IL MENU' DELLA GIORNATA COMPRENDE L'UTILIZZO DI SALE IODATO IN QUANTITA' MODERATA.

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche / surgelate / congelate / da agricoltura biologica / tutelate) sono definite nel capitolato speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni.

MENU DI EMERGENZA: PASTA IN BIANCO-FORMAGGIO-VERDURA * COTTA FRUTTA

Menu Invernale A.S. 2023/2024

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

AUT./INV. 2023/2024

SETTIMANA

Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

1

Pasta al pesto
Formaggio fresco
Fagiolini*
Frutta fresca di stagione

Pasta all'olio evo
Arrosto di lonza
Verdure crude di stagione
Frutta fresca di stagione

Minestrone di verdura con pasta
Bocconcini di pollo dorati
Spinaci*
Yogurt bio

Pasta al Ragù
Frittata di verdura* al forno
Insalata mista
Frutta fresca di stagione

Ravioli burro e salvia
Bastoncini di merluzzo* al forno
Patate
Budino

2

Pasta olio evo
Pollo al forno
spinaci
barretta di cioccolato (solo medie)

Risotto allo zafferano
Frittata di verdura* al forno*
fagiolino*
Frutta fresca di stagione

Minestrone di verdure con pasta
Prosciutto cotto/tacchino
Patate*
Frutta fresca di stagione

Gnocchi burro e salvia
Formaggio fresco
piselli*
Frutta fresca di stagione

Pasta al pomodoro
Merluzzo al forno
Insalata mista
Frutta fresca di stagione

3

Passato di verdura* con riso
Tonno
Patate
Frutta fresca di stagione

Pasta al pomodoro
Sformato vegetariano*
Carote crude
Frutta fresca di stagione

Lasagne al pomodoro
1/2 porzione di prosciutto
Fagiolini* all'olio evo
Frutta fresca di stagione

Pasta all'olio evo
Spezzatino di vitello
carote*
Frutta fresca di stagione

Risotto al pomodoro
Formaggio fresco
Insalata mista
Yogurt bio

4

Gnocchi al sugo
Frittata di verdura al forno*
Insalata mista
budino

Pizza rossa
Ricotta
Spinaci*
Frutta fresca di stagione

Pasta al pesto
Scaloppine di lonza di suino
Piselli*
Mousse di frutta

Crespelle* ricotta e spinaci
(piatto unico)
Fagiolini* e patate*
Frutta fresca di stagione

Passato di verdura
Bastoncini di merluzzo*
Broccoli* gratinati
Frutta fresca di stagione

MENU' DI EMERGENZA

Pasta al pomodoro
Pesce
Verdura cotta*
Pane e frutta

I piatti contrassegnati con * potrebbero essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate all'origine