

MENU INVERNALE per la ristorazione scolastica
Scuola primaria a.s. 2024-2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
06 gennaio 03 febbraio 03 marzo 31 marzo	Pasta al pesto fresco Grana padano Fagiolini <i>Frutta di stagione</i>	Riso e patate Frittata con ricotta Finocchi in insalata <i>Frutta di stagione</i>	Gnocchi al pomodoro Polpette di carne Carote julienne <i>Budino</i>	Pasta olio e grana Cotoletta di lonza al forno Spinaci <i>Frutta di stagione</i>	Passato di verdure con riso Tonno Purè di patate <i>Frutta di stagione</i>	<p>PRODOTTI BIOLOGICI</p> <p>Pasta Yogurt Legumi secchi Uova pastorizzate Farina 00 Mele Arance Kiwi Minestrone gelo Piselli gelo Zucchine gelo Succhi di frutta</p> <p>ALTRO</p> <p>Pane a basso contenuto di sale Prosciutto cotto nazionale alta qualità Sale iodato Pasta fresca senza additivi e conservanti</p> <p>Prodotti equo-solidali</p> <p>Orzo Banane Cioccolato</p>
13 gennaio 10 febbraio 10 marzo 07 aprile	Insalata mista con carote e mais Trancio di pizza margherita ½ porz. prosc. cotto <i>Frutta di stagione</i>	Risotto allo zafferano Rotolo di frittata con prosciutto cotto Fagiolini <i>Frutta di stagione</i>	Gnocchi al pomodoro Nuggets di pollo Spinaci <i>Frutta di stagione</i>	Crema di piselli con crostini Filetto di platessa al forno Finocchi in insalata <i>Budino</i>	Tortellini in brodo Formaggio Carote cotte <i>Frutta di stagione</i>	
20 gennaio 17 febbraio 17 marzo 14 aprile	Pastina in brodo Formaggio spalmabile Finocchi in insalata <i>Frutta di stagione</i>	Pasta olio e grana Polpettone di bovino in umido Carote cotte <i>Frutta di stagione</i>	Insalata mista con carote e mais Trancio di pizza margherita ½ porz. prosc. cotto <i>Frutta di stagione</i>	Passato di verdure con crostini Coscia di pollo Patate al forno <i>Frutta di stagione</i>	Pasta integrale pomodoro e basilico Tortino di merluzzo Spinaci <i>Budino</i>	
27 gennaio 24 febbraio 24 marzo 21 aprile	Risotto al pomodoro Tonno Insalata <i>Frutta di stagione</i>	Lasagne al ragù di bovino Formaggio spalmabile Fagiolini <i>Frutta di stagione</i>	Tortellini in brodo vegetale Tortino di legumi Spinaci <i>Frutta di stagione</i>	Pasta al pesto fresco Lonza impanata al forno Carote cotte <i>Budino</i>	Passato di verdure con crostini Bastoncini di pesce Finocchi in insalata <i>Frutta di stagione</i>	

la frutta di stagione verrà servita in classe ogni mattina

Una volta al mese verrà preparata una torta dalla cucina che verrà servita in classe al posto della frutta (festeggiamento dei compleanni del mese)

Si segnala la possibile presenza dei seguenti allergeni e prodotti a base di essi: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi. Per maggiori dettagli visionare l'elenco a fianco al menù e rivolgersi al personale di cucina.