

Comune di BUBBIANO

MENU AUTUNNALE per la ristorazione scolastica Scuola primaria e secondaria a.s.2025-2026

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	86
1 SETTIMANA 03 novembre 01 dicembre	Insalata mista, olive e mais Trancio pizza Margherita Prosciutto cotto Frutta di stagione	Riso e patate Polpette Finocchi Frutta di stagione	Pasta al ragù Mozzarella Fagiolini Frutta di stagione	Vellutata di verdure con pasta Cotoletta di lonza al forno Spinaci all'olio Budino	Gnocchi al pomodoro Filetto di merluzzo dorato al forno Carote Frutta di stagione	PRODOTTI BIOLOGICI Pasta Yogurt Legumi secchi Uova pastorizzate Farina 00
2 SETTIMANA 10 novembre 08 dicembre	Pasta integrale pomodoro e basilico Prosciutto cotto Finocchi in insalata Frutta di stagione	Ditalini in brodo vegetale Filetto di merluzzo gratinato Insalata Budino	Risotto allo zafferano Arrosto di tacchino Fagiolini Frutta di stagione	Crema di legumi con pasta Nuggets di pollo Carote Julienne Frutta di stagione	Lasagne al pesto fresco Formaggio Insalata mista Frutta di stagione	Mele Arance Kiwi Minestrone gelo Piselli gelo Zucchine gelo Succhi di frutta
3 SETTIMANA 20 ottobre 17 novembre 15 dicembre	Pasta al pomodoro Frittata Carote al forno Frutta di stagione	Insalata mista, carote e mais Trancio di pizza Margherita Prosciutto cotto Frutta di stagione	Pasta olio e grana Formaggio fresco Finocchi Frutta di stagione	Crema di ceci con crostini Cosce di pollo Purè di patate Frutta di stagione	Risotto al pomodoro Bastoncini di merluzzo Fagiolini Budino	ALTRO Pane a basso contenuto di sale Prosciutto cotto nazionale alta qualità Sale iodato Pasta fresca senza additivi e
4 SETTIMANA 27 ottobre 24 novembre 22 dicembre	Pasta olio e grana Frittata fantasia Fagiolini Frutta di stagione	Lasagne al pomodoro e besciamella Formaggio spalmabile Carote julienne Frutta di stagione	Pasta al pesto fresco Polpette di merluzzo (o tonno) Spinaci Budino	Pastina in brodo vegetale Lonza impanata al forno Patate in insalata Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Gâteaux di legumi Insalata mista Frutta di stagione	conservanti Prodotti equo-solidali Orzo Banane Cioccolato

Alla scuola primaria la frutta di stagione verrà servita in classe a metà mattina dal lunedì al venerdì

Alla fine di ogni 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.