



MENU INVERNALE SCUOLE PRIMARIE





dal 09/01/2023

7				
	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
LUNEDI'	Risotto* allo zafferano e piselli	Ravioli ricotta e spinaci* olio EVO e Grana	Passato di fagioli cannellini con crostini	Pennette al pomodoro e basilico
	Mozzarella	Asiago DOP	Mozzarella*	Formaggio spalmabile
	Spinaci gratinati	Fagiolini** gratinati	Patate fresche al forno	Erbette gratinate
	Frutta fresca - pane integrale	Frutta fresca - pane	Frutta fresca - pane	Frutta fresca - pane pugliese
MARTEDI'	Passato di verdura con orzo*	Crema di ortaggi con riso* o farro*	Focaccia Prosciutto A.Q. e formaggio	Minestra di brodo di verdure con riso*
	Tocchetti di pollo impanati o cotolette	Arrosto di lonza* alle mele	Focaccia Fiosciullo A.Q. e iorniaggio	Tocchetti di tacchino impanati
	Carote Julienne	Patate arrosto	Lattuga, fagiolini e olive nere	Finocchi in insalata
	Frutta fresca - pane	Frutta fresca - pane	Frutta fresca - pane	Frutta fresca - pane
MERCOLEDI'	Insalata di fagiolini** e mais	Pennette all'olio EVO e Grana	Insalata di carote e mais	Tagliatelle al pomodoro e basilico
	Pasta al ragù*	Filetto di platessa** impanato	Lasagne al forno	Frittata* con verdure e Grana
	Torta di mele	Insalata verde e cavolo rosso	Crostata di frutta	Lattuga* e trevisana
	Pane	Frutta fresca - pane	Pane	Yogurt alla frutta* - Pane
GIOVEDI'	Maccheroncini al pesto ligure artigianale	Risotto* alla Parmigiana	Riso* al burro e Grana	Pasta in crema di zucca
	Filetti merluzzo** gratinati	Hamburger di tacchino alla crema di limone	Sovracosce di pollo al forno	Arrosto di vitello*
	Insalata di finocchi	Carote julienne e mais	Insalata di finocchi	Purè di patate fresche
	Frutta fresca - pane	Frutta fresca - pane	Frutta fresca - pane	Frutta fresca - pane
VENERDI'	Insalata mista lattuga* olive e carote	Fusilli al pomodoro e basilico	Pasta al pesto ligure artigianale	Maccheroni con ricotta*
	Pizza Margherita	Rotolo di uova* con verdure	Filetti di merluzzo impanati**	Filetto di Halibut** impanato
	1/2 porzione di prosciutto cotto Alta Qualità	Finocchi in insalata	Lattuga*	Carote Julienne
	Frutta fresca - pane	Frutta fresca -pane	Frutta fresca - pane integrale	Frutta fresca - pane

SPECIFICHE DELLE DERRATE. 1) prodotti BIOLOGICI in menù: ricotta, mozzarella, primo sale, latte, yogurt alla frutta, uova e uovo pastorizzato, lonza di suino, spalla e noce di bovino, succhi di frutta, marmellata, mele golden, pere, lattuga, cipolle, melanzane e zucchine, olio EVO per condimento a crudo, ravioli di magro. 2) Il pesce è classificato MSC e proveniente dalle zone FAO 27 e 37. 3) La carne avicola è biologica o etichettata senza antibiotici o secondo tecniche di allevamento per il benessere animale.

