

MENU' AUTUNNALE per la ristorazione scolastica
Scuola primaria e secondaria a.s.2022-2023

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
31 ottobre 28 novembre	Insalata mista con olive e mais Trancio di pizza Margherita Piatto unico Yogurt alla frutta	Risotto alla zucca Frittata con ricotta Lenticchie in umido <i>Frutta di stagione</i>	Pasta al ragù di bovino Mozzarella Insalata <i>Frutta di stagione</i>	Vellutata di verdure con orzo Cotoletta di lonza al forno ok Spinaci all'olio Pane e cioccolato	Gnocchi al pomodoro Filetto di merluzzo dorato al forno Piselli <i>Frutta di stagione</i>	 PRODOTTI BIOLOGICI Yogurt Mozzarella Ricotta Primo sale Burro Legumi secchi Uova pastorizzate Pomodori pelati/passata Latte intero UHT Ortofrutta fresca Verdura surgelata Farine Tortellini di magro BIO AL 50% Pasta e altri cereali Olio extravergine oliva Carni di Bovino ALTRO Pane a basso contenuto di sale Prosciutto cotto nazionale alta qualità Pasta fresca e gnocchi senza additivi Sale iodato Pesto fatto dalla cuoca
7 novembre 5 dicembre	Ditalini in brodo vegetale Filetto di platessa gratinato Purè di patate <i>Yogurt alla frutta</i>	Pasta al pomodoro e basilico Prosciutto cotto Finocchi in insalata <i>Frutta di stagione</i>	Crema di legumi con pasta Frittata Carote Julienne <i>Frutta di stagione</i>	Risotto allo zafferano Arrostito di tacchino Fagiolini <i>Frutta di stagione</i>	Lasagne al pesto fresco Formaggio Insalata mista <i>Frutta di stagione</i>	
17 ottobre 14 novembre 12 dicembre	Pasta integrale al pomodoro Uovo sodo con olio e sale al forno Carote al forno Yogurt alla frutta	Insalata mista con olive e mais Trancio di pizza Margherita Piatto unico <i>Frutta di stagione</i>	Penne olio e grana Polpettone di bovino e verdure al sugo <i>Frutta di stagione</i>	Crema di porri e carote con crostini Coscia di pollo Insalata mista <i>Biscotti frollini</i>	Risotto al pomodoro Filetto di platessa al forno Fagiolini <i>Frutta di stagione</i>	
24 ottobre 21 novembre 19 dicembre	Pasta al pesto fresco Polpette di merluzzo (o tonno) Spinaci gratinati al forno <i>Yogurt alla frutta</i>	Lasagne al ragù di bovino Mozzarella Formaggio spalmabile Carote julienne <i>Budino</i>	Pasta rossa al ragù di lenticchie Frittata fantasia Piselli <i>Frutta di stagione</i>	Pastina in brodo vegetale Lonza impanata al forno Purè di patate <i>Frutta di stagione</i>	Risotto alla parmigiana Gateaux di legumi Insalata mista <i>Frutta di stagione</i>	

Alla scuola 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.