


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

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1 SETTIMANA 06 gennaio 03 febbraio 03 marzo 31 marzo	Pasta al pomodoro Filetto di limanda al forno Insalata mista Frutta di stagione	Ravioli di magro olio e grana Arrostato di lonza Carote Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Straccetti di pollo Cavolfiore gratinato Frutta di stagione	Gnocchi al ragu' Mozzarella Finocchi in insalata Frutta di stagione	Passato di verdura e legumi con riso Frittata con patate Macedonia di verdure Frutta di stagione	 PRODOTTI BIOLOGICI <i>Olio extravergine oliva Ita</i> <i>Pasta</i> <i>Yogurt</i> <i>Mozzarella</i> <i>Ricotta</i> <i>Primo sale</i> <i>Legumi secchi</i> <i>Uova pastorizzate</i> <i>Pomodori pelati/passata</i> <i>Lonza di suino Lombardia</i> <i>Spalla/reale bovino</i> <i>Avicoli</i> <i>Latte intero fresco e UHT</i> <i>Succhi di frutta</i> <i>Orzo e farro</i> <i>Ortofrutta fresca 50%</i> <i>Verdura surgelata 50%</i> Altri prodotti <i>Budino fresco pastorizzato</i> <i>Pane tipo 0</i> <i>Prosciutto cotto nazionale alta qualità</i> <i>Pasta fresca e gnocchi senza additivi</i> <i>Riso del consorzio Riso e rane</i>
2 SETTIMANA 13 gennaio 10 febbraio 10 marzo 07 aprile	Pizza margherita Prosciutto cotto Insalata Frutta di stagione	Pasta integrale pomodoro e olive Arrostato di tacchino Spinaci Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Merluzzo gratinato Macedonia di verdure Frutta di stagione	Pasta con broccoli Asiago Carote Frutta di stagione	Pastina in brodo Frittata con zucchine Fagiolini Frutta di stagione	
3 SETTIMANA 20 gennaio 17 febbraio 17 marzo 14 aprile	Pasta al pomodoro Mozzarella Carote baby Frutta di stagione	Crema di legumi Polenta e Bruscitt Frutta di stagione	Pasta olio e grana Frittata con verdure Coste Frutta di stagione	Riso e prezzemolo Cosce di pollo Spinaci Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Filetto di merluzzo gratinato al forno Insalata mista Frutta di stagione	
4 SETTIMANA 27 gennaio 24 febbraio 24 marzo 21 aprile	Pasta al pesto Frittata con verdure Fagiolini Frutta di stagione	Passato di verdure con riso e orzo Cotoletta Patate al forno Frutta di stagione	Pizza margherita Formaggio fresco Insalata mista Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Arrostato di tacchino Macedonia di verdure Frutta di stagione	Riso all'olio Merluzzo al forno Carote al forno Frutta di stagione	

Una volta al mese verrà preparata una torta dalla cucina.

Una volta alla settimana la frutta verrà sostituita con crackers

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.