

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

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
<b>1 SETTIMANA</b> 06 gennaio 03 febbraio 03 marzo 31 marzo	Pasta al pomodoro Tonno Insalata mista  Frutta di stagione		Risotto allo zafferano Nuggets di pollo Finocchi in insalata  Pane e marmellata	Gnocchi al ragu' Mozzarella Carote al forno  Budino		 <b>PRODOTTI BIOLOGICI</b>  <i>Olio extravergine oliva Ita Pasta Yogurt Mozzarella Ricotta Primo sale Legumi secchi Uova pastorizzate Pomodori pelati/passata Lonza di suino Lombardia Spalla/reale bovino Avicoli Latte intero fresco e UHT Succhi di frutta Orzo e farro Ortofrutta fresca 50% Verdura surgelata 50%</i>  <b>Altri prodotti</b> <i>Budino fresco pastorizzato Pane tipo 0 Prosciutto cotto nazionale alta qualità Pasta fresca e gnocchi senza additivi Riso del consorzio Riso e rane</i>
<b>2 SETTIMANA</b> 13 gennaio 10 febbraio 10 marzo 07 aprile	Pizza margherita Prosciutto cotto Insalata  Budino		Pasta olio e grana Bastoncini di merluzzo Patate  Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Asiago dop Carote  Pane e marmellata		
<b>3 SETTIMANA</b> 20 gennaio 17 febbraio 17 marzo 14 aprile	Pasta olio e grana Polpette con piselli Carote baby  Frutta di stagione		Pasta al tonno Frittata con patate Fagiolini  Budino	Risotto al pomodoro Cosce di pollo Carote julienne  Pane marmellata		
<b>4 SETTIMANA</b> 27 gennaio 24 febbraio 24 marzo 21 aprile	Pasta al pesto Formaggio fresco Fagiolini  Pane e marmellata		Pizza margherita Prosciutto cotto Insalata mista  Budino	Pasta al pomodoro Cotoletta Patate  Frutta di stagione		

Una volta al mese verrà preparata una torta dalla cucina.

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.