

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

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1 SETTIMANA 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' ½ porz. mozzarella Carote al forno Budino		 PRODOTTI BIOLOGICI <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> Altri prodotti <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>
2 SETTIMANA 13 gennaio 10 febbraio 10 marzo 07 aprile	Pizza margherita Prosciutto cotto Insalata Budino		Lasagne al ragu' ½ porz. Asiago dop Carote Frutta di stagione	Pasta olio e grana Bastoncini di merluzzo Patate Pane e marmellata		
3 SETTIMANA 20 gennaio 17 febbraio 17 marzo 14 aprile	Pasta olio e grana Polpette di carne Piselli Frutta di stagione		Pasta al tonno Frittata con patate Fagiolini Budino	Risotto al pomodoro Cosce di pollo Carote julienne Pane marmellata		
4 SETTIMANA 27 gennaio 24 febbraio 24 marzo 21 aprile	Pasta al pesto Formaggio fresco Fagiolini Pane e marmellata		Pizza margherita ½ porz. 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.