

MENU AUTUNNALE per la ristorazione scolastica – PRIVO DI LATTE E DERIVATI
Scuola secondaria a.s. 2025-2026

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA 03 novembre 01 dicembre	Pasta al pomodoro Tonno Insalata mista con mais e olive nere Frutta di stagione		Riso allo zafferano NO LATTE FETTINA DI POLLO Finocchi in insalata Frutta di stagione	PASTA AL PESTO FRESCO NO LATTE PROSC. COTTO S/L Carote al forno MOUSSE DI FRUTTA	
2 SETTIMANA 10 novembre 08 dicembre	FOCACCINA S/L Prosciutto cotto S/L Insalata mista Frutta di stagione		Pasta ALL'OLIO Bastoncini di merluzzo S/L Patate Frutta di stagione	Pasta al pomodoro TONNO Carote julienne con olive e mais Frutta di stagione	
3 SETTIMANA 20 ottobre 11 novembre 15 dicembre	Pasta ALL'OLIO Polpette NO LATTE con piselli Finocchi in insalata Frutta di stagione		Pasta al tonno PROSC. COTTO S/L Insalata Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Cosce di pollo Carote Frutta di stagione	
4 SETTIMANA 27 ottobre 24 novembre 22 dicembre	Pasta al ragù TONNO Insalata e mais Frutta di stagione		FOCACCINA S/L Prosciutto cotto S/L Insalata mista Frutta di stagione	Pasta al PESTO FRESCO NO LATTE Cotoletta Fagiolini Frutta di stagione	

NON AGGIUNGERE FORMAGGIO GRATTUGIATO SUI PRIMI PIATTI NE' ALLE PREPARAZIONI

Una volta al mese verrà preparata una torta dalla cucina – DOLCE NO LATTE