

MENU' AUTUNNALE per la ristorazione scolastica
Scuola secondaria a.s. 2025-2026

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	 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>
1 SETTIMANA 03 novembre 01 dicembre	Pasta al pomodoro Tonno Insalata mista con mais e olive nere Frutta di stagione		Risotto allo zafferano Nuggets di pollo Finocchi in insalata Frutta di stagione	Lasagne al pesto Grana Carote al forno Yogurt		
2 SETTIMANA 10 novembre 08 dicembre	Pizza margherita Prosciutto cotto Insalata mista Frutta di stagione		Pasta olio e grana Bastoncini di merluzzo Patate Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Asiago dop Carote julienne con olive e mais Frutta di stagione		
3 SETTIMANA 20 ottobre 17 novembre 15 dicembre	Pasta olio e grana Polpette con piselli Finocchi in insalata Frutta di stagione		Pasta al tonno Bocconcini di mozzarella 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 Formaggio Insalata e mais Frutta di stagione		Pizza margherita Prosciutto cotto Insalata mista Frutta di stagione	Pasta al pesto Cotoletta Fagiolini 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.