

MENU INVERNALE per la ristorazione scolastica
Scuola primaria a.s. 2025-2026

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1 SETTIMANA 05 gennaio 02 febbraio 02 marzo 30 marzo	Pasta al pomodoro Formaggio fresco Insalata mista Frutta di stagione	Crema di cannellini c/pasta Frittata Macedonia di verdure Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Straccetti di pollo Cavolfiore gratinato Frutta di stagione	Passato di verdura c/crostini Arrosto di lonza Purea di patate Frutta di stagione	Ravioli di magro olio e grana Filetto di platessa al forno Coste Frutta di stagione	
2 SETTIMANA 12 gennaio 09 febbraio 09 marzo 06 aprile	Trancio di pizza margherita Prosciutto cotto Insalata Frutta di stagione	Pasta pomodoro e verdure Arrosto di tacchino Spinaci Frutta di stagione	Lasagne al ragù Mozzarella Insalata mista Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Merluzzo gratinato Macedonia di verdure Frutta di stagione	Pastina in brodo Frittata con zucchine Fagiolini Frutta di stagione	
3 SETTIMANA 19 gennaio 16 febbraio 16 marzo 13 aprile	Pasta olio e grana Uova strapazzate Carote baby Frutta di stagione	Passato di verdure Polenta Bruscitt Frutta di stagione	Crema di ceci Formaggio spalmabile Coste Frutta di stagione	Riso e prezzemolo Fusi di pollo Finocchi in insalata Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Platessa al forno Spinaci Frutta di stagione	
4 SETTIMANA 26 gennaio 23 febbraio 23 marzo 20 aprile	Pasta al pesto Frittata con verdure Insalata e mais Frutta di stagione	Passato di verdure con riso Cotoletta alla milanese Patate Frutta di stagione	Trancio di pizza margherita Formaggio Insalata mista Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Bastoncini di merluzzo Macedonia di verdure Frutta di stagione	Riso all'olio Arrosto di tacchino 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.



PRODOTTI BIOLOGICI

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%

Altri prodotti

Budino fresco pastorizzato
Pane tipo 0
Prosciutto cotto nazionale
alta qualità
Pasta fresca e gnocchi senza
additivi
Riso del consorzio Riso e
rane