

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

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA	Pasta al pomodoro Tonno Insalata mista Frutta di stagione		Riso allo zafferano NO LATTE FETTINA di pollo Finocchi in insalata BISCOTTI S/L e marmellata	Gnocchi S/L al ragù PROSC. COTTO S/L Carote al forno MOUSSE DI FRUTTA	
2 SETTIMANA	FOCACCINA S/L Prosciutto cotto S/L Insalata MOUSSE DI FRUTTA		PASTA al ragù TONNO Carote Frutta di stagione	Pasta ALL'OLIO Bastoncini di merluzzo S/L Patate BISCOTTI S/L e marmellata	
3 SETTIMANA	Pasta ALL'OLIO Polpette di carne NO LATTE Piselli Frutta di stagione		Pasta al tonno PR. COTTO S/L Fagiolini MOUSSE DI FRUTTA	Riso al pomodoro NO LATTE Fusi di pollo Carote julienne BISCOTTI S/L e marmellata	
4 SETTIMANA	Pasta PESTO FRESCO NO LATTE TONNO Fagiolini BISCOTTI S/L e marmellata		FOCACCINA S/L Prosciutto cotto S/L Insalata mista MOUSSE DI FRUTTA	Pasta al pomodoro Cotoletta Patate Frutta di stagione	

NON AGGIUNGERE FORMAGGIO, GRANA, LATTE E DERIVATI NELLE PREPARAZIONI NE' SUI PRIMI

Dolce SENZA LATTE E DERIVATI – NO CACAO