

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

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	 <b>PRODOTTI BIOLOGICI</b> <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>  <b>Altri prodotti</b> <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>
<b>1 SETTIMANA</b> 05 gennaio 02 febbraio 02 marzo 30 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' Asiago dop Carote al forno  Budino		
<b>2 SETTIMANA</b> 12 gennaio 09 febbraio 09 marzo 06 aprile	Trancio di pizza margherita Prosciutto cotto Insalata  Budino		Lasagne al ragù Mozzarella Carote  Frutta di stagione	Pasta olio e grana Bastoncini di merluzzo Patate  Pane e marmellata		
<b>3 SETTIMANA</b> 19 gennaio 16 febbraio 16 marzo 13 aprile	Pasta olio e grana Polpette di carne Piselli  Frutta di stagione		Pasta al tonno Formaggio spalmabile Fagiolini  Budino	Risotto al pomodoro Fusi di pollo Carote julienne  Pane marmellata		
<b>4 SETTIMANA</b> 26 gennaio 23 febbraio 23 marzo 20 aprile	Pasta al pesto Formaggio Fagiolini  Pane e marmellata		Trancio di pizza margherita 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.