

**MENU' AUTUNNALE per la ristorazione scolastica**  
Scuola primaria e secondaria a.s.2023-2024

|  | LUNEDI'  | MARTEDI'   | MERCOLEDI'  | GIOVEDI'  | VENERDI'  |  |
|--|--|--|---|---|---|--|
| 30 ottobre<br>27 novembre                | Insalata mista con olive e mais<br>Trancio di pizza Margherita<br>Piatto unico<br><i>Frutta di stagione</i>      | Riso e patate<br>Frittata con ricotta<br>Finocchi<br><br><i>Frutta di stagione</i>                             | Pasta al ragù<br>Mozzarella<br>Fagiolini<br><br><i>Frutta di stagione</i>                           | Vellutata di verdure con orzo<br>Cotoletta di lonza al forno<br>Spinaci all'olio<br><i>Frutta di stagione</i> | Gnocchi al pomodoro<br>Filetto di merluzzo dorato al forno<br>Carote<br><br><i>Frutta di stagione</i> | <br><b>PRODOTTI BIOLOGICI</b><br><br>Yogurt<br>Mozzarella<br>Ricotta<br>Primo sale<br>Burro<br>Legumi secchi<br>Uova pastorizzate<br>Pomodori pelati/passata<br>Latte intero UHT<br>Ortofrutta fresca<br>Verdura surgelata<br>Farine<br>Tortellini di magro<br><br><b>BIO AL 50%</b><br>Pasta e altri cereali<br>Olio extravergine oliva<br>Carni di Bovino<br><br><b>ALTRO</b><br>Pane a basso contenuto di sale<br>Prosciutto cotto nazionale alta qualità<br>Pasta fresca e gnocchi senza additivi<br>Sale iodato<br>Pesto fatto dalla cuoca |
| 6 novembre<br>4 dicembre                 | Pasta integrale pomodoro e basilico<br>Prosciutto cotto<br>Finocchi in insalata<br><br><i>Frutta di stagione</i> | Ditalini in brodo vegetale<br>Tortino di platessa gratinato<br>Insalata<br><br><i>Frutta di stagione</i>       | Risotto allo zafferano<br>Arrostito di tacchino<br>Fagiolini<br><br><i>Frutta di stagione</i>       | Crema di legumi con pasta<br>Frittata<br>Carote Julienne<br><br><i>Frutta di stagione</i>                     | Lasagne al pesto fresco<br>Formaggio<br>Insalata mista<br><br><i>Frutta di stagione</i>               |  |
| 16 ottobre<br>13 novembre<br>11 dicembre | Pasta al pomodoro<br>Uovo sodo con olio e sale al forno<br>Carote al forno<br><br><i>Frutta di stagione</i>      | Insalata mista con carote e mais<br>Trancio di pizza Margherita<br>(PIATTO UNICO)<br><i>Frutta di stagione</i> | Pasta olio e grana<br>Formaggio fresco<br>Finocchi<br><br><i>Frutta di stagione</i>                 | Crema di piselli con orzo<br>Cosce di pollo<br>Purè di patate<br><br><i>Frutta di stagione</i>                | Risotto al pomodoro<br>Filetto di platessa al forno<br>Fagiolini<br><br><i>Frutta di stagione</i>     |  |
| 23 ottobre<br>20 novembre<br>18 dicembre | Pasta rossa al ragù di lenticchie<br>Frittata fantasia<br>Fagiolini<br><br><i>Frutta di stagione</i>             | Lasagne al pomodoro e besciamella<br>Formaggio spalmabile<br>Carote julienne<br><br><i>Frutta di stagione</i>  | Pasta al pesto fresco<br>Polpette di merluzzo (o tonno)<br>Spinaci<br><br><i>Frutta di stagione</i> | Pastina in brodo vegetale<br>Lonza impanata al forno<br>Patate in insalata<br><br><i>Frutta di stagione</i>   | Risotto allo zafferano<br>Gateaux di legumi<br>Insalata mista<br><br><i>Frutta di stagione</i>        |  |

Alla scuola primaria la frutta di stagione verrà servita in classe a metà mattina dal lunedì al venerdì

Alla fine di ogni mese verrà preparata una torta dalla cucina che verrà servita in classe al posto della frutta (festeggiamento dei compleanni del mese)

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.