



# MENÙ AUTUNNO - INVERNO



	1° Settimana	2° Settimana	3° Settimana	4° Settimana
Lunedì	Crema di patate <u>6</u> (4) Filetto di platessa* dorato <u>1,7</u> (4) Biete* all'olio e carote julienne Frutta fresca Pane <u>1</u> (4,5,8,9,10,12) -	Pasta alla parmigiana <u>1,4,5</u> Uova strapazzate <u>4,5</u> Fagiolini* all'olio e insalata Frutta fresca Pane <u>1</u> (4,5,8,9,10,12)	Pasta al ragù di carni bianche* <u>1,6</u> Biete all'olio* e cappuccio julienne Yogurt <u>4</u> Pane <u>1</u> (4,5,8,9,10,12)	Passato di verdure* e ceci con crostini <u>1,6</u> (4,5,8,9,10) Merluzzo* alla pizzaiola <u>6,7</u> Cavolfiore* all'olio e carote julienne Frutta fresca Pane <u>1</u> (4,5,8,9,10,12)
Martedì	Pasta al sugo di pomodoro e piselli* <u>1,6</u> Uova strapazzate <u>4,5</u> Fagiolini* all'olio e finocchio julienne Frutta fresca Pane <u>1</u> (4,5,8,9,10,12)	Pasta integrale con ricotta e spinaci* <u>1,4,5,6</u> Merluzzo* alla pizzaiola <u>6,7</u> Carote* all'olio e cappuccio julienne Frutta fresca Pane <u>1</u> (4,5,8,9,10,12)	Crema di carote* con pastina <u>1,6</u> (4,5) Frittata alle verdure <u>4,5,6</u> Patate* all'olio e insalata - Frutta fresca Pane <u>1</u> (4,5,8,9,10,12)	Spezzatino di vitellone* con polenta <u>6,13</u> Finocchio al tegame e insalata mista Frutta fresca Pane <u>1</u> (4,5,8,9,10,12)
Mercoledì	Lasagne* al forno <u>1,4,5,6</u> Carote* all'olio e insalata Yogurt <u>4</u> Pane <u>1</u> (4,5,8,9,10,12)	Pizza margherita* <u>1,4,6</u> (5,8,9,10) Cavolfiore* gratinato <u>4,5</u> e finocchio julienne Yogurt <u>4</u> Pane <u>1</u> (4,5,8,9,10,12)	Risotto alla parmigiana <u>4,5</u> Prosciutto cotto Finocchio* al tegame e carote julienne Frutta fresca Pane <u>1</u> (4,5,8,9,10,12)	Pasta integrale alla crema di carote* <u>1,6</u> Frittata <u>4,5</u> Spinaci* e cappuccio julienne Dolce <u>1,4,5</u> (8,9,10,12) Pane <u>1</u> (4,5,8,9,10,12)
Giovedì	Risotto alla zucca* <u>6</u> Straccetti di pollo* al limone Finocchio* gratinato <u>4,5</u> e cappuccio julienne Frutta fresca Pane <u>1</u> (4,5,8,9,10,12)	Risotto al pomodoro <u>6</u> Tonno all'olio <u>7</u> Infanzia: Filetto di platessa* al vapore <u>7</u> Spinaci* all'olio e insalata mista Frutta fresca Pane <u>1</u> (4,5,8,9,10,12)	Pasta al sugo di pomodoro e lenticchie <u>1,6</u> (4,9) Caciotta <u>4</u> Carote* all'olio e insalata mista Frutta fresca Pane <u>1</u> (4,5,8,9,10,12)	Pizza margherita* <u>1,4,6</u> (5,8,9,10) Carote* all'olio e insalata Frutta fresca Pane <u>1</u> (4,5,8,9,10,12)
Venerdì	Pasta al sugo di verdure* <u>1,6</u> Polpette delicate di pesce* <u>7</u> Cavolfiore* all'olio e insalata mista Frutta fresca Pane <u>1</u> (4,5,8,9,10,12)	Crema di legumi* con orzo o farro <u>2,3,6</u> (4,5,8,9,10) Bocconcini di tacchino* alle erbe aromatiche <u>6</u> Finocchio* al tegame e carote julienne Frutta fresca Pane <u>1</u> (4,5,8,9,10,12)	Pasta al sugo di verdure* <u>1,6</u> Filetto di merluzzo* al forno <u>7</u> Purea di zucca* <u>4,5</u> e finocchio julienne Frutta fresca Pane <u>1</u> (4,5,8,9,10,12)	Passato di verdure* con orzo o farro <u>2,3,6</u> (4,5,8,9,10) Petto di pollo* agli aromi Purè di patate* <u>4,5</u> e carote julienne Frutta fresca Pane <u>1</u> (4,5,8,9,10,12)

Ogni pasto comprende 40 g di pane comune o 50 g di pane integrale per la Scuola dell'Infanzia / Primaria (5-9 anni), 50 g di pane comune o 60 g di pane integrale per la Primaria (9-11 anni) e 80 g di pane comune o 90 g di pane integrale per la Secondaria di I e II grado. Occasionalmente ci potranno essere variazioni nel menù legate a ricorrenze, feste particolari o ritardi da parte dei fornitori. Per qualsiasi informazione su ingredienti e allergeni consultare il ricettario correlato (archiviato in azienda). Per i prodotti congelati/surgelati: \* materia prima congelata e/o surgelata all'origine; \* contiene materia prima congelata e/o surgelata; \* materia prima in origine congelata/surgelata solo in mancanza di materia prima fresca. **Allergeni** presenti nel piatto: <sup>1</sup>grano, <sup>2</sup>orzo, <sup>3</sup>farro, <sup>4</sup>latte, <sup>5</sup>uova, <sup>6</sup>sedano, <sup>7</sup>pesce, <sup>8</sup>soia, <sup>9</sup>frutta a guscio, <sup>10</sup>semi di sesamo, <sup>11</sup>crostacei, <sup>12</sup>arachidi, <sup>13</sup>soffitti, <sup>14</sup>senape, <sup>15</sup>molluschi. I numeri sottolineati indicano gli allergeni presenti in tracce negli ingredienti utilizzati per la preparazione del piatto. Rev 25 del 08.07.2021 aggiornata al 18.11.2024