



MENU SCOLASTICO INVERNALE 2021-22

In vigore dal 3/11/2021 a partire con la 1ª settimana

MENU NO LATTE

GIORNO	1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª SETTIMANA
LUNEDI'	Gnocchetti sardi° al pomodoro° e basilico PESCE VAPORE Zucchine° trifolate Budino SOA	RISO ° ZAFFERANO TONNO Insalata verde° e mais PRIVOLAT	Gnocchetti sardi al POMODORO Tonno Carote° julienne Budino SOIA	Pasta° all'ascolana Hamburger di carne Mix carote e broccoli PRIVOLAT
MARTEDI'	Pasta° agli aromi Fuselli di pollo (primaria) Bocconcini di pollo (infanzia) Carote° Julienne e mais Frutta di stagione°	Pasta° BASILICO Polpettine di carne al sugo Con Piselli° Frutta di stagione°	Pasta° con crema di broccoletti° Arrosto di lonza all'aceto balsamico Erbette° all'olio Frutta di stagione°	Minestra di legumi° con riso° ½ porz prosciutto cotto Insalata verde° Frutta di stagione°
MERCOLEDI'	RISO OLIO Arrosto di lonza agli aromi Fagiolini° all'olio Frutta di stagione°	Pasta° olio NO grana Merluzzo alla Livornese Patate al forno Frutta di stagione°	RISO ° alla zucca° TORTINO VEGETALE NO LATTE Insalata° ricca con cannellini° Frutta di stagione°	Pasta° SOLO ZAFFERANO Frittatina NO LATTE Finocchi° Frutta di stagione°
GIOVEDI'	Pizza ROSSA TONNO Insalata mista° Polpa di frutta	PASTA al pomodoro° Uovo strapazzato°/frittata con Bacon NO LATTE Carote baby° Frutta di stagione°	Pasta integrale° pomodoro° e basilico Bocconcini di pollo dorati Piselli° Succo di frutta°	Pasta° al ragù P/COTTO Mix di verdure MOUSSE
VENERDI'	Pasta° alla Norma Frittatina alle erbe NO LATTE ° Piselli° all'olio Frutta di stagione°	Crema di fagioli° con pasta° ½ porz Affettato di tacchino Finocchi° Polpa di frutta	Pasta° al ragù di verdure° P/COTTO Fagiolini° all'olio Frutta di stagione°	Pasta° al pomodoro° Polpettine di pesce Patate al forno Frutta di stagione°



° prodotti di provenienza da agricoltura biologica
di origine biologica anche polpa di pomodoro e uova pastorizzate
TUTTI I PRIMI PIATTI SARANNO SERVITI SENZA GRANA
Il giovedì sarà proposto pane integrale

Il presente menù potrebbe subire variazioni in seguito alla necessità di utilizzare materie prime deperibili rimaste inutilizzate a causa di notevoli oscillazioni delle presenze dovute a eventuali chiusure improvvise di classi/scuole o per le numerose assenze