



# MENÙ AUTUNNO – INVERNO



	1° Settimana	2° Settimana	3° Settimana	4° Settimana
Lunedì	Minestrina in brodo <u>1.4.5.6.8</u> Filetto di platessa* dorato <u>1.7.4.5.8.9.10.12</u> Patate all'olio e insalata Frutta fresca Pane <u>1.4.5.8.9.10.12</u>	Crema di legumi con orzo o farro <u>2.3.4.5.6.8.9.10</u> Uova strapazzate <u>4.5</u> Fagiolini* all'olio e finocchio julienne Frutta fresca Pane <u>1.4.5.8.9.10.12</u>	Pasta al sugo di pomodoro e lenticchie <u>1.4.5.6.8.10</u> Caciotta <u>4</u> Biete all'olio* e cappuccio julienne Frutta fresca Pane <u>1.4.5.8.9.10.12</u>	Passato di verdure e ceci con crostini <u>1.4.5.6.7.8.10.11</u> Merluzzo* alla pizzaiola <u>6.7</u> Cavolfiore all'olio e insalata mista Frutta fresca Pane <u>1.4.5.8.9.10.12</u>
Martedì	Pasta al sugo di pomodoro e piselli* <u>1.4.5.6</u> Uova strapazzate <u>4.5</u> Finocchio gratinato <u>4.5.6.10.14</u> e cappuccio julienne Frutta fresca Pane <u>1.4.5.8.9.10.12</u>	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>1.4.5.8.9.10.12</u>	Crema di carote con pastina <u>1.4.5.6.8</u> Frittata alle verdure <u>4.5.6</u> Patate all'olio e insalata Frutta fresca Pane <u>1.4.5.8.9.10.12</u>	Spezzatino di vitellone con polenta <u>6.13.1.4.8</u> Spinaci* all'olio e carote julienne Frutta fresca Pane <u>1.4.5.8.9.10.12</u>
Mercoledì	Lasagne al forno <u>1.4.5.6.8</u> Fagiolini* all'olio e carote julienne Yogurt <u>4</u> Pane <u>1.4.5.8.9.10.12</u>	Pizza margherita <u>1.4.5.6.7.8.10.11.15</u> Cavolfiore gratinato <u>4.5.6.10.14</u> e insalata Yogurt <u>4</u> Pane <u>1.4.5.8.9.10.12</u>	Risotto alla parmigiana <u>4.5</u> Prosciutto cotto Finocchio al tegame e carote julienne Frutta fresca Pane <u>1.4.5.8.9.10.12</u>	Pasta integrale alla crema di carote <u>1.4.5.6</u> Frittata <u>4.5</u> Fagiolini* all'olio e cappuccio julienne Dolce <u>1.4.5</u> Pane <u>1.4.5.8.9.10.12</u>
Giovedì	Risotto alla zucca <u>4.5.6</u> Straccetti di pollo al limone Biete* all'olio e finocchio julienne Frutta fresca Pane <u>1.4.5.8.9.10.12</u>	Pasta alla parmigiana <u>1.4.5</u> Tonno all'olio <u>7</u> Infanzia: Filetto di platessa* al vapore <u>7</u> Spinaci* all'olio e carote julienne Frutta fresca Pane <u>1.4.5.8.9.10.12</u>	Pasta al ragù di carni bianche <u>1.4.5.6</u> Fagiolini* all'olio e insalata mista Yogurt <u>4</u> Pane <u>1.4.5.8.9.10.12</u>	Passato di verdure con orzo o farro <u>2.3.4.5.6.8.10</u> Petto di pollo agli aromi Purè di patate <u>4.5</u> e insalata Frutta fresca Pane <u>1.4.5.8.9.10.12</u>
Venerdì	Pasta al sugo di verdure <u>1.4.5.6</u> Polpette delicate di pesce* <u>7</u> Cavolfiore all'olio e insalata mista Frutta fresca Pane <u>1.4.5.8.9.10.12</u>	Risotto al pomodoro <u>4.5.6</u> Bocconcini di tacchino alle erbe aromatiche <u>6</u> Finocchio al tegame e insalata mista Frutta fresca Pane <u>1.4.5.8.9.10.12</u>	Pasta al sugo di verdure <u>1.4.5.6</u> Filetto di merluzzo* al forno <u>7</u> Spinaci* all'olio e finocchio julienne Frutta fresca Pane <u>1.4.5.8.9.10.12</u>	Pizza margherita <u>1.4.5.6.7.8.10.11.15</u> Carote all'olio e finocchio julienne Frutta fresca Pane <u>1.4.5.8.9.10.12</u>

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. 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: †grano, ‡orzo, †farro, †latte, †uova, †sedano, †pesce, †soia, †frutta a guscio, †semi di sesamo, †crostacei, †arachidi, †solfiti, †senape, †molluschi. I numeri sottolineati indicano gli allergeni presenti in tracce negli ingredienti utilizzati per la preparazione del piatto.