

MENU AUTUNNALE per la ristorazione scolastica
Scuola primaria a.s.2025-2026

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1 SETTIMANA 03 novembre 01 dicembre	Insalata mista, olive e mais Trancio di pizza margherita Prosciutto cotto <i>Frutta di stagione</i>	Riso e patate Frittata con ricotta Finocchi <i>Frutta di stagione</i>	Pasta al ragù Mozzarella Fagiolini <i>Frutta di stagione</i>	Vellutata di verdure con orzo Cotoletta di lonza al forno Spinaci all'olio Yogurt	Gnocchi al pomodoro Filetto di merluzzo dorato al forno Carote <i>Frutta di stagione</i>	 PRODOTTI BIOLOGICI Yogurt Mozzarella Ricotta Primo sale Burro Legumi secchi Uova pastorizzate Pomodori pelati/passata Latte intero UHT Ortofrutta fresca Verdura surgelata Farine Tortellini di magro BIO AL 50% Pasta e altri cereali Olio extravergine oliva Carni di Bovino ALTRO Pane a basso contenuto di sale Prosciutto cotto nazionale alta qualità Pasta fresca e gnocchi senza additivi Sale iodato Pesto fatto dalla cuoca
2 SETTIMANA 10 novembre 08 dicembre	Pasta integrale pomod. basilico Prosciutto cotto Finocchi in insalata <i>Frutta di stagione</i>	Ditalini in brodo vegetale Tortino di platessa gratinato Insalata <i>Budino</i>	Risotto allo zafferano Arrosto di tacchino Fagiolini <i>Frutta di stagione</i>	Crema di legumi con pasta Frittata Carote Julienne <i>Frutta di stagione</i>	Lasagne al pesto fresco Formaggio Insalata mista <i>Frutta di stagione</i>	
3 SETTIMANA 20 ottobre 17 novembre 15 dicembre	Pasta al pomodoro Uovo sodo con olio e sale Carote al forno <i>Frutta di stagione</i>	Insalata mista, carote e mais Trancio di pizza Margherita Prosciutto cotto <i>Frutta di stagione</i>	Pasta olio e grana Formaggio fresco Finocchi <i>Frutta di stagione</i>	Crema di ceci Cosce di pollo Purè di patate <i>Frutta di stagione</i>	Risotto al pomodoro Filetto di merluzzo al forno Fagiolini Yogurt	
4 SETTIMANA 27 ottobre 24 novembre 22 dicembre	Pasta rossa al ragù di lenticchie Frittata fantasia Fagiolini <i>Frutta di stagione</i>	Lasagne pomodoro e besciamella Formaggio spalmabile Carote julienne <i>Frutta di stagione</i>	Pasta al pesto fresco Polpette di merluzzo Spinaci <i>Budino</i>	Pastina in brodo vegetale Lonza impanata al forno Patate in insalata <i>Frutta di stagione</i>	Risotto allo zafferano Gateaux di legumi Insalata mista <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.