

MENU AUTUNNALE per la ristorazione scolastica
Scuola primaria a.s. 2026/2027

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1 SETTIMANA 26 ottobre 23 novembre 21 dicembre	Trancio di pizza margherita Prosciutto cotto Insalata mista, olive e mais <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 <i>Yogurt</i>	Gnocchi al pomodoro Filetto di merluzzo dorato al forno Carote julienne <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 02 novembre 30 novembre	Pasta integrale pomodoro Prosciutto cotto Finocchi <i>Frutta di stagione</i>	Pastina in brodo vegetale Tortino di platessa gratinato Insalata <i>Budino</i>	Risotto allo zafferano Arrosto di tacchino Erbette <i>Frutta di stagione</i>	Crema di legumi con pasta Frittata Fagiolini <i>Frutta di stagione</i>	Lasagne al pesto Formaggio Insalata mista <i>Frutta di stagione</i>	
3 SETTIMANA 12 ottobre 09 novembre 07 dicembre	Pasta al pomodoro Uovo sodo con olio e sale Erbette al limone <i>Frutta di stagione</i>	Trancio di pizza margherita Prosciutto cotto Insalata mista, carote e mais <i>Frutta di stagione</i>	Pasta olio e grana Formaggio fresco Finocchi <i>Frutta di stagione</i>	Crema di ceci Coscia di pollo Fagiolini <i>Frutta di stagione</i>	Risotto al pomodoro Filetto di merluzzo al forno Carote julienne <i>Yogurt</i>	
4 SETTIMANA 19 ottobre 16 novembre 14 dicembre	Pasta rossa al ragù di lenticchie Frittata fantasia Fagiolini <i>Frutta di stagione</i>	Lasagne al pomodoro e besciamella Formaggio spalmabile Finocchi <i>Frutta di stagione</i>	Pasta al pesto Polpette di merluzzo Carote julienne <i>Budino</i>	Pastina in brodo vegetale Lonza panata al forno Spinaci <i>Frutta di stagione</i>	Risotto allo zafferano Tortino di legumi Insalata mista <i>Frutta di stagione</i>	

Alla scuola primaria la frutta di stagione verrà servita in classe a metà mattina

Una volta al 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.