

MENU' PRIMAVERA-ESTATE 2023 - SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA
REFECTIO 
1^ SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA AL POMODORO 1-6-9-10	RISOTTO ALLA PARMIGIANA 3-6-7-9	PASTA AGLI AROMI 1-6-10	PIZZA MARGHERITA* 1-7 (PIATTO UNICO)	PASTA AL PESTO 1-3-6-7-8-10
PEPITE DI MERLUZZO* 1-4-7	COTOLETTA DI POLLO* 1-3-6-10	FAGIOLI* ALL'UCCELLETTO 1-6-9-11	INSALATA DI CAROTE E POMODORI	FRITTATA AL FORMAGGIO 3-7 SPINACI* ALL'OLIO
FAGIOLINI* IN INSALATA	INSALATA	ZUCCHINE* SALTATE	GELATO 1-3-5-6-7-8	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		

2^ SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
RISOTTO ALLO ZAFFERANO 3-6-7-9	PASTA AL PESTO DI ZUCCHINE* 1-6-10	RAVIOLI* RICOTTA E SPINACI OLIO E SALVIA 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14	PASTA AGLI AROMI 1-6-10	PASTA AL POMODORO BIOLOGICO  1-6-9-10
PROSCIUTTO COTTO	MOZZARELLA 7	UOVA STRAPAZZATE	ARROSTO DI TACCHINO 6-9	 BASTONCINI DI PESCE* 1-4
FINOCCHI* GRATINATI 3-7	POMODORI	VERDURE MISTE SALTATE	PATATE* AL FORNO	CAROTE JULIENNE
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

3^ SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
LASAGNE* ALLE VERDURE* 1-3-6-7-9	PIZZA MARGHERITA* 1-7 (PIATTO UNICO)	PASTA AL PESTO 1-3-6-7-8-10	RISO OLIO E GRANA  3-7	GNOCCHI* AL POMODORO 1-3-6-9-10
PRIMOSALE 7 	POMODORI	UOVA SODE 3	COTOLETTA DI LONZA* 1-3-6-10	TORTA SALATA AI LEGUMI 1-3-6-7-10
INSALATA	GELATO 1-3-5-6-7-8	CONTORNO MEDITERRANEO* AL FORNO 9	FAGIOLINI* ALL'OLIO	 ERBETTE* SALTATE
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

4^ SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA AL POMODORO 1-6-9-10	PASTA INTEGRALE AL PESTO 1-3-6-7-8-10	PASTA AGLI AROMI 1-6-10	RISOTTO ZUCCHINE* E SPECK 3-6-7-9	TIMBALLO DI CREPPE AL TONNO E VONGOLE E VERDURE (SEDANO CAROTE CIPOLLE BESCIAMELLA) 1-3-4-6-7-10-14
POLPETTE DI VITELLO* 6-9	UOVA STRAPAZZATE 3	RUSTICHELE DI POLLO E TACCHINO 1-6-10	PRIMOSALE 7	FILETTO DI NASELLO* GRATINATO 1-4-6-10
CAROTE JULIENNE	POMODORI IN INSALATA	TACCOLE*	PISELLI* AL TEGAME 9	INSALATA DI STAGIONE
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

ALLERGENI: 1-GLUTINE, 2-CROSTACEI, 3-UOVA, 4-PESCE, 5-ARACHIDI, 6-SOIA, 7-LATTE, 8-FRUTTA A GUSCIO, 9-SEDANO, 10-SENAPE, 11-SESAMO, 12-ANIDRIDE SOLFOROSA, 13-LUPINI, 14-MOLLUSCHI

*POSSIBILE PRESENZA DI PRODOTTI SURGELATI

TUTTI I GIORNI VIENE SERVITO PANE FRESCO A FILIERA CORTA A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE (<1,7% SU KG DI FARINA) E UNA VOLTA ALLA SETTIMANA IL PANE INTEGRALE VIENE UTILIZZATO ESCLUSIVAMENTE OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE COME CONDIMENTO A CRUDO SUI PIATTI IL SALE E' IODATO E UTILIZZATO IN MINIMA QUANTITA'



PRODOTTO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA



PRODOTTO MSC



PRODOTTO D.O.P.