


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

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
05 gennaio 02 febbraio 02 marzo 30 marzo 27 aprile	Pasta al pesto fresco Formaggio Fagiolini <i>Frutta di stagione</i>	Riso e patate Frittata con ricotta Finocchi in insalata <i>Frutta di stagione</i>	Pasta al pesto di broccoli Gâteau di legumi Carote julienne <i>Budino</i>	Pasta olio e grana Arrosto di lonza alle mele Spinaci <i>Frutta di stagione</i>	Passato di verdure con riso Filetto di merluzzo dorato al forno Purè di patate <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
12 gennaio 09 febbraio 09 marzo 06 aprile	Insalata mista con carote e mais Trancio di pizza margherita Prosciutto cotto <i>Frutta di stagione</i>	Risotto allo zafferano Frittata Fagiolini <i>Frutta di stagione</i>	Gnocchi al pomodoro Petto di pollo agli agrumi Spinaci <i>Frutta di stagione</i>	Pasta integrale con piselli Filetto di platessa al forno Finocchi in insalata <i>Yogurt</i>	Tortellini in brodo Formaggio Carote cotte <i>Frutta di stagione</i>	
19 gennaio 16 febbraio 16 marzo 13 aprile	Pastina in brodo vegetale Formaggio Finocchi in insalata <i>Frutta di stagione</i>	Pasta olio e grana Polpettone di bovino in umido Carote cotte <i>Frutta di stagione</i>	Insalata mista con carote e mais Trancio di pizza margherita Prosciutto cotto <i>Frutta di stagione</i>	Passato di verdure con crostini Coscia di pollo Patate al forno <i>Frutta di stagione</i>	Pasta integrale pomodoro e basilico Tortino di merluzzo Spinaci <i>Budino</i>	
26 gennaio 23 febbraio 23 marzo 20 aprile	Risotto al pomodoro Frittata Insalata <i>Frutta di stagione</i>	Lasagne al ragù di bovino Formaggio spalmabile Fagiolini <i>Frutta di stagione</i>	Pastina in brodo vegetale Tortino di legumi Spinaci <i>Frutta di stagione</i>	Pasta al pesto fresco Lonza impanata al forno Carote cotte <i>Yogurt</i>	Passato di verdure con crostini Filetto di platessa al forno Finocchi in insalata <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.