



ANNO SCOLASTICO 2020/2021 MENU' INVERNALE

I settimana

II settimana

III settimana

IV settimana

Lun

Mar

Mer

Gio



Pasta al burro Frittata al forno Spinaci saltati Frutta di stagione*	Tortellini al pomodoro Stracchino (o caciotta) Verdura cruda di stagione* Frutta di stagione*	Tagliatelle al pomodoro Caciotta Verdura cruda di stagione* Frutta di stagione*	Riso al pomodoro Arista al forno Verdura di stagione cotta* Frutta di stagione*
Pasta al pomodoro Scaloppina di vit.in pizzaiola Fagiolini all'olio Frutta di stagione*	Pasta ai formaggi Scaloppina di maiale Verdura di stagione cotta* Frutta di stagione*	Pasta aglio e olio Merluzzo o platessa panati al forno Verdura di stagione cotta* Frutta di stagione*	Ravioli al pomodoro Prosciutto cotto Carote all'olio Frutta di stagione*
Pasta e fagioli Mozzarella (o caciotta) Verdura cruda di stagione* Frutta di stagione*	Riso in bianco Pollo arrosto Verdura cruda di stagione* Frutta di stagione*	Minestra in brodo vegetale Scaloppina di vit. al limone Purè Frutta di stagione*	Pasta in bianco Bocconcini di pollo Verdura cruda di stagione* Frutta di stagione*
Riso alla zucca gialla Bocconcini di pollo panati al forno Verdura di stagione cotta* Frutta di stagione*	Pasta al pomodoro Merluzzo o platessa panati al forno Piselli all'olio Frutta di stagione*	Pasta braccio di ferro Frittata al forno Verdura di stagione cotta* Crostatà	Pasta al tonno Polpette di vit. In pizzaiola Verdura cruda di stagione* Frutta di stagione*
Minestra in brodo vegetale Merluzzo o platessa panati al forno Patate arrosto Frutta di stagione*	Passato di legumi con pasta Prosciutto cotto Patate lesse Frutta di stagione*	Riso e lenticchie Bocconcini di tacchino Bieta saltata Frutta di stagione*	Minestrone di legumi Merluzzo o platessa panati al forno Patate lesse Frutta di stagione*

* variabili in base alla disponibilità e alla stagionalità. Si rimanda al calendario per la stagionalità di frutta e verdura.

" si informano i consumatori che i pasti prodotti possono contenere, come ingrediente o in tracce, uno o più allergeni (Cereali contenenti glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte incluso lattosio, Frutta a guscio, sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Lupini, Molluschi). Si invitano i consumatori allergici a comunicarlo al personale addetto al servizio di ristorazione" .