



MENU AUTUNNO - INVERNO A.S. 2024/2025

In vigore dal 4 Novembre 2024

NO LATTE NO FAVE



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Sedanani al pomodoro e olive NO PARMIGIANO merluzzo* msc PANATO NO LATTE Insalata BIO e finocchi BIO Budino DI SOIA		Gnocchi NO LATTE al pomodoro NO PARMIGIANO TONNO ALL'OLIO Insalata verde BIO Frutta fresca		
2	Penne al tonno NO PARMIGIANO Lenticchie al pomodoro Carote BIO agli aromi Frutta fresca		FOCACCIA AL POMODORO NO LATTE Prosciutto cotto Crudità di finocchi Yogurt DI SOIA		
3	Riso BIO al pomodoro NO PARMIGIANO CARNE AI FERRI Insalata BIO e finocchi BIO Mousse di frutta BIO		Mezze penne BIO al ragù di manzo NO PARMIGIANO Legumi NO FAVE in umido BIO Carote julienne BIO Frutta fresca BIO		
4	Riso allo zafferano NO PARMIGIANO PESCE AL FORNO Insalata BIO e carote julienne BIO Budino DI SOIA		FOCACCIA AL POMODORO NO LATTE Affettato di tacchino Insalata mista BIO Frutta fresca		
5	Penne integrali BIO al pomodoro NO PARMIGIANO CARNE AI FERRI Insalata gentile BIO Frutta fresca BIO		Polenta Polpette di manzo al pomodoro Spinaci* all'olio Mousse di frutta		
6	Gnocchetti sardi ALL'OLIO E BASILICO NO PARMIGIANO Filetto di platessa* msc gratinato NO LATTE Pisellini in umido Frutta fresca		Pennette BIO all'olio NO PARMIGIANO PESCE AL FORNO Carote julienne BIO Yogurt DI SOIA		

Il menù settimanale prevede: 1. la somministrazione di pane a basso contenuto di sale e non addizionato di grassi 2. l'utilizzo di sale iodato 3. La presenza di almeno quattro tipologie differenti di frutta ogni settimana: banane BIO ECOSOLIDALI, mele, pere, arance, mandaranci, clementine, uva, kiwi 4. l'utilizzo di alimenti biologici 5. l'utilizzo di olio extra vergine di oliva 5. Pane integrale tutti i mercoledì

Dussmann