



MENU AUTUNNO - INVERNO A.S. 2024/2025

In vigore dal 4 Novembre 2024

NO LATTE



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Sedanini al pomodoro e olive NO PARMIGIANO merluzzo* msc PANATO NO LATTE Insalata BIO e finocchi BIO Budino DI SOIA	Riso BIO alle verdure NO PARMIGIANO Frittata al forno NO LATTE Pisellini* stufati BIO Frutta fresca BIO	Gnocchi NO LATTE al pomodoro NO PARMIGIANO TONNO ALL'OLIO Insalata verde BIO Frutta fresca	Mezze penne BIO all'olio NO PARMIGIANO Crocchette di legumi NO LATTE Spinaci* all'olio BIO Frutta fresca BIO	Passato di verdure BIO con orzo NO PARMIGIANO Coscia di pollo al forno BIO Insalata mista BIO Frutta fresca BIO
2	Penne al tonno NO PARMIGIANO Lenticchie al pomodoro Carote BIO agli aromi Frutta fresca	Fusilli BIO al pomodoro NO PARMIGIANO Frittata al forno NO LATTE Insalata verde BIO Frutta fresca BIO	FOCACCIA AL POMODORO NO LATTE Prosciutto cotto Crudité di finocchi Yogurt DI SOIA	Crema di carote BIO con farro NO PARMIGIANO Merluzzo* msc gratinato NO LATTE Patate al forno BIO Frutta fresca BIO	Sedanini BIO all'olio NO PARMIGIANO CARNE AI FERRI Fagiolini* all'olio BIO Frutta fresca BIO
3	Riso BIO al pomodoro NO PARMIGIANO CARNE AI FERRI Insalata BIO e finocchi BIO Mousse di frutta BIO	Pennette BIO all'olio NO PARMIGIANO Filetto di platessa* msc alla pizzaiola Insalata verde BIO Frutta fresca BIO	Mezze penne BIO al ragù di manzo NO PARMIGIANO Legumi in umido BIO Carote julienne BIO Frutta fresca BIO	Vellutata di zucca BIO con crostini NO LATTE NO PARMIGIANO Scaloppina di pollo al forno NO LATTE Pisellini* stufati BIO Frutta fresca BIO	Gnocchetti sardi ALL'OLIO E BASILICO NO PARMIGIANO Frittata al forno NO LATTE Spinaci* all'olio Frutta fresca
4	Riso allo zafferano NO PARMIGIANO PESCE AL FORNO Insalata BIO e carote julienne BIO Budino DI SOIA	Passato di verdure BIO con farro NO PARMIGIANO Fusi di pollo al forno BIO Fagiolini* all'olio BIO Frutta fresca BIO	FOCACCIA AL POMODORO NO LATTE Affettato di tacchino Insalata mista BIO Frutta fresca	Sedanini BIO al pomodoro NO PARMIGIANO Burger di legumi NO LATTE Crudité di finocchi BIO Frutta fresca BIO	PASTA all'olio NO PARMIGIANO Bocconcini di merluzzo* msc panati NO LATTE Dadolata di verdure al forno Frutta fresca
5	Penne integrali BIO al pomodoro NO PARMIGIANO CARNE AI FERRI Insalata gentile BIO Frutta fresca BIO	Mezze penne BIO all'olio NO PARMIGIANO Lenticchie al pomodoro BIO Carote BIO agli aromi Frutta fresca BIO	Polenta Polpette di manzo al pomodoro Spinaci* all'olio Mousse di frutta	Riso BIO ALL'OLIO NO PARMIGIANO Frittata con patate BIO NO LATTE Insalata BIO e carote julienne BIO Frutta fresca BIO	Passato di verdure BIO con crostini NO LATTE NO PARMIGIANO merluzzo* msc PANATO NO LATTE Patate al forno BIO Frutta fresca BIO
6	Gnocchetti sardi ALL'OLIO E BASILICO NO PARMIGIANO Filetto di platessa* msc gratinato NO LATTE Pisellini in umido Frutta fresca	Riso BIO al pomodoro NO PARMIGIANO Crocchette di legumi NO LATTE Crudité di finocchi BIO Frutta fresca BIO	Pennette BIO all'olio NO PARMIGIANO PESCE AL FORNO Carote julienne BIO Yogurt DI SOIA	Crema di carote BIO con orzo NO PARMIGIANO Bocconcini di pollo agli aromi BIO Patate al forno BIO Frutta fresca BIO	Sedanini BIO al ragù di verdure NO PARMIGIANO Frittata al forno NO LATTE Insalata mista BIO Frutta fresca BIO

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