



MENU INVERNALE - 2025/2026

Scuola secondaria di I grado

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° Settimana	Risotto allo zafferano ***** Frittata con verdure ***** Piselli* all'olio ***** Budino	Lasagne al forno ***** Mozzarella ***** Carote julienne ***** Frutta di stagione	Cheeseburger ***** Patate* al forno/insalata mista ***** Frutta di stagione	Vellutata di zucca con crostini ***** Polpette di tacchino al forno / milanese di pollo al forno ***** Purea di patate ***** Torta della casa	Pasta al pomodoro e basilico ***** Bastoncini* di merluzzo al forno ***** Cavolfiori* gratinati ***** Frutta di stagione
2° Settimana	Pasta all'amatriciana di prosciutto ***** Fesa di tacchino all'olio ***** Carotine*al burro ***** Yogurt alla frutta	Risotto alla zucca ***** Polpette di ceci ***** Insalata colorata ***** Frutta di stagione	Piadina prosciutto e formaggio ***** Patate al forno/insalata mista ***** Frutta di stagione	Passato di Verdura con orzo ***** Primo sale ***** Cavolfiori*gratinati ***** Crostata di stagione	Pasta pomodoro e ricotta ***** Polpette di nasello* al forno ***** Spinaci* filanti ***** Frutta di stagione
3° Settimana	Risotto al parmigiano ***** Sovracoscia di pollo al forno ***** Broccoli* al vapore ***** Succo di frutta e cracker	Pasta al pomodoro ***** Asiago ***** Piselli* saltati ***** Frutta di stagione	Hot dog ***** Patate al forno/insalata mista ***** Frutta di stagione	Gnocchi al ragù ***** Frittata di spinaci* ***** Insalata mista ***** Torta della casa	Pasta pomodoro ***** Polpette di tonno ***** Carote Baby* al vapore ***** Frutta di stagione
4° Settimana	Pasta e fagioli ***** Prosciutto cotto ***** Spinaci* filanti ***** Barretta di cioccolata	Polenta ***** Spezzatino di bovino in umido ***** Piselli* all'olio ***** Frutta di stagione	Kebab* di pollo e tacchino ***** Patatine al forno/insalata mista ***** Frutta di stagione	Riso al pomodoro ***** Hamburger di legumi ***** Carote julienne ***** Crostata alla marmellata	Raviolini di magro burro e salvia ***** Polpette di merluzzo* al forno ***** Fagiolini*al vapore ***** Frutta di stagione

INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE

- * Per i piatti contrassegnati con l'asterisco sono stati utilizzati in tutto o in parte ingredienti surgelati
- Le verdure surgelate sono biologiche in base alla disponibilità del mercato
- In cucina viene utilizzato sale iodato e nelle preparazioni laddove possibile viene privilegiato utilizzo di gusti e aromi
- Al mercoledì il pane servito è integrale
- Tutte le cotture vengono effettuate al forno (no fritti)
- Tutte le carni fresche bianche e rosse sono di provenienza nazionale
- Acqua di rete è analizzata e permette il risparmio di plastica

•“Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo”. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società”.

Sempre disponibile
alternativa di **pasta/ riso**
in bianco al primo piatto
del giorno

