



MENU SCUOLA PRIMARIA

INVERNALE 2023 - 2024

	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA	QUINTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Gnocchi di patate(*) con ragù di vitello	Ravioli (*) burro e salvia	Pasta Bio Panna e Prosciutto AQ	Pasta Bio ai broccoli	Pizza BIO margherita
	Formaggio casatella DOP	Mozzarella Bio	Frittata Bio con verdure	Veggie burger	Prosciutto cotto AQ
	Carote al vapore (*)	Insalata di cappucci Bio	Carote all'olio (*)	Insalata di cappucci Bio	Insalata di cappucci Bio
	Mela BIO	Frutta Bio di stagione	Frutta di stagione	Mela BIO	Frutta di stagione
MARTEDÌ	Pizza BIO margherita	Pasta Bio con Radicchio	Stelline Bio in brodo	Riso BIO alla zucca	PIATTO UNICO
	Affettato di tacchino	Scaloppina di pollo al limone	Hamburger di manzo Bio	Arista di maiale Bio al forno	Pasta BIO ragù di Manzo
	Insalata e carote grattugiate Bio	Zucca al forno	Patate al forno (*)	Radicchio e finocchi	Piselli e carote (*) al tegame
	Frutta Bio di stagione	Frutta Bio di stagione	Frutta Bio di stagione	Frutta di stagione	Insalata mista
MERCLEDÌ	Riso Bio olio e Grana Dop	PIATTO UNICO	Riso Bio olio e Grana Dop	PIATTO UNICO	Riso Bio al pomodoro Bio
	Frittata Bio al forno	Lasagne al ragù di manzo	Polpettone di pollo e verdure	Bocconcini di pollo Bio in umido	Coscia di pollo Bio al forno
	Patate al vapore Bio	Misto verdure tricolori (*)	Insalata di cappucci	Polenta gialla	Purè di patate
	Banana Bio	Carote grattugiate Bio	Dolce a sorpresa	Carote grattugiate Bio	Yogurt BIO
GIOVEDÌ	PIATTO UNICO	PIATTO UNICO	Pizza BIO margherita	PIATTO UNICO	Minestra "Pasta e fagioli" Bio
	Polpettine di manzo in umido	Spezzatino di vitellone Bio in umido	Formaggio Panarello Bio Cansiglio	Pasticcio al ragù di manzo	Asiago DOP
	Polenta gialla	Polenta gialla	Insalata e finocchi	Misto verdure agli aromi (*)	Cappucci Bio e finocchi
	Cappucci Bio e finocchi Bio	Radicchio e finocchi Bio	Mela BIO	Insalata mista	Mela BIO
VENERDÌ	Budino al cioccolato	Yogurt BIO		Yogurt BIO	
	Pasta Bio al pomodoro BIO	Riso BIO alle verdure	Spaghetti al pomodoro BIO	Gnocchetti al pomodoro Bio	Raviolini (*) di ricotta e spinaci
	Filetto di pesce (*) gratinato	Bocconcini di merluzzo gratinati	Tonno all'olio	Cuori di merluzzo (*) al forno	Filetto di pesce (*) gratinato
	Finocchio al vapore Bio	Insalata mista	Insalata e carote Bio	Insalata mista	Zucca al vapore
	Frutta Bio di stagione	Frutta Bio di stagione	Frutta Bio di stagione	Frutta Bio di stagione	Frutta Bio di stagione
FILETTO DI PESCE: VERRANNO ALTERNATI NASELLO, MERLUZZO, PALOMBO E PERSICO IN BASE ALLA DISPONIBILITA' DEL MOMENTO					<i>Dietista: dott.ssa Paola Zanco</i> <i>Albo TSRM BLTVVI n° 096</i>
INSALATA di STAGIONE: MIX DI INSALATA E RADICCHIO (ROSSO DI CHIOGGIA, LUSIA, VARIEGATO) BIO, IGP e KM 0					
CAPUCCIO, CAROTE E FINOCCHI BIO		FRUTTA BIO IN BASE ALLA STAGIONALIA'			
<i>Sono evidenziati in grassetto gli alimenti contenenti allergeni come da Regolamento UE n 1169/2011.</i>				<i>(*) i prodotti potrebbero essere surgelati</i>	
Frutta e verdura fresca alternate sulla base della disponibilità stagionale			Frutta e yogurt/dolcetto sarebbe preferibile inserirli al momento dello spuntino pomeridiano		