



COMUNE DI TRUCCAZZANO
MENÙ INVERNALE A.S. 2024/2025
INFANZIA E PRIMARIA (SECONDO INDICAZIONI ATS)
IN VIGORE DA NOVEMBRE AD APRILE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1a settimana	PASTA INTEGRALE AL POMODORO PANE FRITTATA AL FORNO SPINACI	CREMA DI VERDURE CON CROSTINI PANE INTEGRALE ASIAGO INSALATA MISTA	POLENTA CON SPEZZATINO DI MANZO PANE CAROTE SALTATE	RISOTTO ALLA ZUCCA PANE FARINATA DI CECI OLIO E ROSMARINO FAGIOLINI ALL'OLIO	PASTA PASTICCIA (POMODORO E BESCIAPELLA) PANE LIMANDA GRATINATA CAVOLFIORI AL FORNO
2a settimana	CAROTE E FINOCCHI IN INSALATA PIZZA MARGHERITA PANE	RISOTTO AL PARMIGIANA PANE INTEGRALE POLPETTINE DI LENTICCHIE FAGIOLINI ALL'OLIO	PASSATO DI VERDURA CON FARRO PANE COSCETTA DI POLLO AL FORNO PATATE ARROSTO	PASTA CON CREMA DI ZUCCHINE PANE *BOCCONCINI DI PESCE GRATINATI ERBETTE ALL'OLIO	PASTA INTEGRALE AL PESTO PANE UOVA STRAPAZZATE AL POMODORO BROCCOLETTI GRATINATI
3a settimana	PASSATO DI VERDURA CON ORZO PANE *CROCCHETTE AL FORNO CON RICOTTA E SPINACI INSALATA MISTA	PASTA ALLA CREMA DI BROCCOLI PANE INTEGRALE *POLPETTINE DI PESCE FINOCCHI AL FORNO	INSALATA MISTA LASAGNE ALLA BOLOGNESE PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISOTTO ALLO ZAFFERANO PANE FAGIOLI ALL' UCCELLETTO CAROTE SALTATE	PASTA INTEGRALE AL POMODORO PANE FIL DI LIMANDA AL LIMONE ERBETTE ALL'OLIO
4a settimana	RISOTTO ALL'ORTOLANA PANE FRITTATA AL FORNO CAROTE JULIENNE	VELLUTATA DI CECI PANE INTEGRALE SPINACI GRATINATI PATATE ARROSTO	PASTA ALLA CREMA DI VERDURE PANE SCALOPPINE AL LIMONE FINOCCHI GRATINATI	PASTA GLI AROMI PANE *POLPETTINE DI LEGUMI INSALATA	FARRO AL PESTO PANE BOCCONCINI DI PESCE GRATINATI CAVOLO CAPPUCCIO IN INSALATA

*di nostra produzione

Il pane verrà proposto dopo il primo piatto, Il pane è a ridotto contenuto di sodio e non addizionato di grassi

La frutta fresca tutti i giorni verrà consumata come merenda di metà mattina

Il sale utilizzato è del tipo iodato "con meno sale c'è più gusto e guadagni in salute

A crudo viene sempre usato olio extravergine di oliva BIO

**Le grammature sono in linea col documento ATS

Frutta, Verdura, Uova, Legumi, Cereali, Pomodori pelati sono sempre di origine BIOLOGICA