



MENU INVERNALE Anno scolastico 2024/2025



in vigore dal 2 Dicembre 2024 al 30 Aprile 2025

SECONDO INDICAZIONI ATS

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETT.	Pasta integrale al pomodoro	Crema di verdure con crostini	Polenta	Risotto alla zucca	Pasta pasticciata (pomodoro e besciamella)
dal 2-12 al 6-12	Frittata al forno	Asiago	Spezzatino di manzo	Farinata di ceci olio e rosmarino	Limanda gratinata
dal 13-1 al 17-1	Spinaci	Insalata mista	Carote saltate	Fagiolini all'olio	Cavolfiori al forno
dal 10-2 al 14-2					
dal 10-3 al 14-3					
dal 7-4 al 11-4	Pane Frutta	Pane integrale Frutta	Pane Frutta	Pane Frutta	Pane Frutta
2° SETT.	Pizza margherita	Pasta e lenticchie	Passato di verdure con farro	Pasta con crema di zucchine	Risotto alla parmigiana
dal 9-12 al 13-12			Coscetta di pollo al forno	*Bocconcini di pesce gratinati	Uova strapazzate al pomodoro
dal 20-1 al 24-1	Carote e finocchi in insalata	Fagiolini all'olio	Patate arrosto	Erbette all'olio	Broccoletti gratinati
dal 17-2 al 21-2					
dal 17-3 al 21-3	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
dal 14-4 al 16-4	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta
3° SETT.	Passato di verdure con orzo	Risotto alla parmigiana	Lasagne alla Bolognese	Risotto allo zafferano	Pasta integrale al pomodoro
dal 16-12 al 20-12	*Crocchette al forno con ricotta e spinaci	*Polpettine di pesce		Fagioli all'uccelletto	Filetto di limanda al limone
dal 27-1 al 31-1	Insalata mista	Finocchi al forno	Insalata mista	Carote saltate	Erbette all'olio
dal 24-2 al 28-2					
dal 24-3 al 28-3	Pane	Pane integrale	Pane	Pane	Pane
dal 28-4 al 30-4	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta
4° SETT.	Pasta con broccoli	Pasta all'olio	Pastina in brodo	Pasta al pomodoro	Farro al pesto
dal 7-1 al 10-1	Frittata al forno	Ceci in umido	Scaloppine al limone	*Polpettine di legumi	Bocconcini di pesce gratinati
dal 3-2 al 7-2	Carote julienne	Spinaci gratinati	Finocchi gratinati	Insalata	Cavolo cappuccio in insalata
dal 3-3 al 7-3					
dal 31-3 al 4-4	Pane Frutta	Pane integrale Frutta	Pane Frutta	Pane Frutta	Pane Frutta



sodexo
QUALITY OF LIFE SERVICES



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 di tipo iodato "con meno sale c'è più gusto e guadagni in salute". A crudo viene sempre usato olio extravergine BIO. **Le grammature sono in linea col documento ATS. Frutta, verdura, uova, legumi, cereali, pomodori pelati sono sempre di origine BIOLOGICA.

* di nostra produzione