



MENU' SCOLASTICO (ASILI NIDO, MATERNE E SCUOLE)
MENU'DI INVERNO dal 07 al 31 Gennaio al 2025

	PRIMA SETTIMANA dal 6 al 10 gennaio 2025	SECONDA SETTIMANA dal 13 al 17 gennaio 2025	TERZA SETTIMANA dal 20 al 24 gennaio 2025	QUARTA SETTIMANA dal 27 al 31 gennaio 2025
LUNEDI'	pasta olio e grana 1,2 frittata al formaggio 2,3 spinaci* frutta	pasta con zucchine 1 arrosto lonza al rosmarino purè 2,3 frutta	risotto alla parmigiana 2, 3 tortino di patate e fagiolini 1,6 insalata e carote frutta	risotto e verdure 2,3 arrosto di tacchino agli agrumi spinaci * filanti frutta
MARTEDI'	risotto allo zafferano 2,3 spalmafresco 2 (formaggio splamabile) patate al vapore frutta	vellutata patate e carote con riso Limanda all'olio e limone spinaci * filanti frutta	crema di fagioli con riso formaggio fresco gr 50 zucchine trifolate frutta	pasta pomodoro e melanzane mozzarella finocchi frutta
MERCOLEDI'	pasta pasticciata 1, 2,3 (con ragu di manzo) piselli in umido frutta	pizza margherita 1, 2 crescenza 2 pomodori frutta	piadina prosciutto e formaggio pomodori frutta	polenta con polpettine in umido zucchine frutta
GIOVEDI'	pasta pomodoro 1 prosciutto cotto carote in insalata frutta	gnocchetti di patate al pomodoro1 hamburger vegetale finocchi in insalata frutta	lasagne alla bolognese fagiolini frutta	ravioli di magro olio e salvia 1,2,3 frittata al formaggio 3 carote* al vapore frutta
VENERDI	passato di verdure con crostini 1 nasello olio e limone 4 fagiolini* al vapore frutta	pastina in brodo vegetale 1 uova strapazzate al grana 2, 3 carote* al vapore frutta	pasta integrale al pomodoro 1 petto pollo al forno carote in insalata frutta	passato di verdure con pasta bastoncini di pesce patate prezzemolate frutta

* alimento surgelato all'origine

allergeni: 1= glutine, 2 latte e derivati, 3 uova e derivati, 4 pesce, 5 frutta secca in guscio, 6 soya
nelle preparazioni di cucina viene utilizzato solo brodo vegetale fresco

