



MENU' SCOLASTICO (ASILI NIDO, MATERNE E SCUOLE)
MENU'DI INVERNO dal 28 ottobre 2024 al 23 marzo 2025

	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDI'	pasta olio e grana 1,2 frittata al formaggio 2,3 spinaci* frutta	pasta integrale con zucchine 1 arrosto lonza al rosmarino purè 2,3 frutta	pasta al pesto 1, 2,3, 5 tortino di patate e fagiolini 1,6 broccoletti* al vapore frutta	risotto e verdure(riso integrale,2, polpettine di manzo in umido spinaci * frutta
MARTEDI'	risotto alla zucca 2, 3 spalmafresco 2 (formaggio splamabile) patate al vapore frutta	passato di verdure con orzo 1 Limanda all'olio e limone spinaci * filanti frutta	crema di fagioli con riso zucchine trifolate frutta	pasta pomodoro e melanzane filetto limanda* gratinato finocchi frutta
MERCOLEDI'	pasta pasticciata 1, 2,3 (con ragu di manzo) carote* al vapore frutta	pizza margherita 1, 2 ricotta fresca 2 fagiolini* al vapore frutta	orzotto giallo 1, 2, 3 nasello*alla mugnaia 1, 4 erbette * frutta	passato di legumi con farro 1 zucchine frutta
GIOVEDI'	pasta pomodoro 1 lenticchie in umido broccoletti* al vapore frutta	gnocchetti di patate al pomodoro1 hamburger di ceci zucchine al vapore frutta	vellutata carote* con farro 1 mozzarella 2 patate prezzemolate frutta	ravioli di magro olio e salvia 1,2,3 frittata agli spinaci* 3 carote* al vapore frutta
VENERDI	passato di verdure con farro 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 erbette* frutta	lasagne alla bolognese 1,2,3 (con ragu di manzo) fagiolini* 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



MARINA MESSINA
ECONOMA DIETISTA
Tel. 095 2729025
e-mail: messina@consorzioalimentare.it

