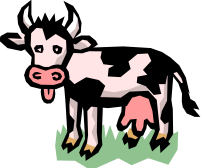



Scuole "MAESTRE PIE" Infanzia- Primaria, Secondaria

Menù Autunno-Inverno 2024-25



| | I SETTIMANA | II SETTIMANA | III SETTIMANA | IV SETTIMANA |
|--|---|---|--|--|
| LUNEDI  | Ravioli olio e salvia Frittata Carote al vapore* Frutta fresca | Pasta al pesto Mozzarella Patate* Frutta fresca | Orzo con verdure Hamburger di tacchino Piselli trifolati* Frutta fresca | Risotto allo zafferano Mozzarella Patate al forno Frutta fresca |
| MARTEDI | Pasta e Fagioli Polpette di tacchino Insalata mista Frutta fresca | Riso alla parmigiana Cordon bleu Insalata mista Frutta fresca | Pasta al pomodoro Formaggio spalmabile Insalata mista Frutta fresca | Pasta al pesto di rucola Cotoletta di pollo al forno Insalata mista Frutta fresca |
| MERCOLEDI  | Lasagne Primo sale Cavolfiore* al vapore Frutta fresca | Passato di verdura e legumi Sformato di zucca Fagiolini* Frutta fresca | Polenta al ragù Frittata Zucchine al vapore* Frutta fresca | Pizza Margherita Prosciutto cotto Fagiolini* Frutta fresca |
| GIOVEDI | Riso con crema di zucca Sovra coscia di pollo al forno Insalata mista Frutta fresca | Pizza margherita Prosciutto cotto Verdura cruda Frutta fresca | Minestra con crema di legumi Arrostito di carne Purè di patate Frutta fresca | Pasta integrale al pomodoro Spezzatino di tacchino (con) piselli* trifolati Frutta Fresca |
| VENERDI | Pasta al sugo di pomodoro* Cotoletta di merluzzo* Purè Frutta fresca | Pasta ai broccoli* Pesce gratinato* Zucchine al forno* Frutta fresca | Pasta agli aromi Bastoncini di pesce Fagiolini* Frutta fresca | Pasta al ragù di verdure* Merluzzo gratinato Zucchine trifolate* Frutta fresca |



* I prodotti potrebbero essere surgelati

IL PANE UTILIZZATO È A BASSO CONTENUTO DI SODIO

IL SALE È IODATO

Alternativa al primo del giorno: Pasta o riso all'olio

NOTE DI CARATTERE GENERALE E COMUNI ALLE STAGIONI "AUTUNNO-INVERNO" & "PRIMAVERA-ESTATE":

- Le polpette\polpettone\Cotolette sono prodotti preparati da noi e non confezionati, così come lo sono le lavorazioni a base di pesce, di verdure e di legumi che possono differenziarsi nel rispetto della stagionalità.
- La quantità dei legumi all'interno dei piatti proposti segue le linee guida.
- L' arrosto di tacchino, (solo nel caso in cui sia proposto) non è da intendersi come affettato, ma si tratta della fesa di tacchino, da noi cotta e successivamente affettata.