



DIETA PRIVA DI MAIALE (IN ROSSO I PIATTI VARIATI RISPETTO AL MENU' ORDINARIO
MENU' AUTUNNALE SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA 2023/24

| | LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1° SETTIMANA | Pasta alla crema di zucca bio Bocconcini di pollo* impanato Broccoli**biologici Insalata mista biologica Pane comune biologico | Pasta bio all'olio e parmigiano DOP Frittata con zucchine bio Fagiolini * biologici Pane comune biologico | Pasta biologica e fagioli 1/2 porz Crescenza Insalata mista biologica Pane comune biologico | Raviolini di magro in brodo Polpettine di merluzzo* Erbette bio* Pane integrale biologico | Riso bio all'inglese con spezzatino di tacchino (P.U.) Carote e patate bio Pane comune biologico |
| | Torta | Frutta fresca biologica di stagione | Frutta fresca biologica di stagione | Frutta fresca biologica di stagione | Frutta fresca biologica di stagione |
| 2° SETTIMANA | Pasta con pomodoro bio e ricotta Frittata con uova biologiche Fagiolini bio * Carote fresche biologiche julienne Pane integrale biologico | Antipasto di finocchi bio Insalata biologica Polenta con polpettine di tacchino al pomodoro (P.U.) Pane comune biologico | Risotto bio alla parmigiana Bocconcini di pesce* impanato Zucchine** bio al forno Carote bio a rondelle Pane comune biologico | Passato di verdura bio* con orzo Cotoletta di pollo Cavolfiori bio all'olio Pane comune biologico | Antipasto di verdure crude bio 1/2 porz Provolone DOP Pizza margherita Pane comune biologico |
| | Frutta fresca biologica di stagione | Frutta fresca biologica di stagione | Torta/dessert | Frutta fresca biologica di stagione | Frutta fresca biologica di stagione |
| 3° SETTIMANA | Pasta integrale al ragù di lenticchie 1/2 porz affettato di tacchino Insalata mista biologica Pane comune biologico | Minestra di riso bio e prezzemolo Spezzatino di pollo alla cacciatora Fagiolini all'olio* Pane comune biologico | Pasta al pomodoro bio Platessa impanata* Cavolfiore bio al forno Pane integrale biologico | Antipasto di Cavolo bio rosso e insalata bio Lasagne alla bolognese Pane comune biologico | Pasta biologica mimosa Uova bio strapazzate Carote bio a rondelle Erbette* Pane comune biologico |
| | Frutta fresca biologica di stagione | Torta margherita | Frutta fresca biologica di stagione | Frutta fresca biologica di stagione | Frutta fresca biologica di stagione |
| 4° SETTIMANA | Riso biologico all'olio Salsiccia vegetale Piselli* bio in umido (P.U.) Pane integrale biologico | Crema di ceci con orzo Tacchino alla pizzaiola Insalata mista biologica Pane comune biologico | Pasta al pomodoro bio Merluzzo al forno* Broccoli bio all'olio** Carote fresche biologiche julienne Pane comune biologico | Pasta bio all'olio e parmigiano DOP Frittata con uova biologiche Finocchi bio Fagiolini all'olio* Pane comune biologico | Vellutata di carote e zucca bio con crostini Formaggio Patate bio all'olio Pane comune biologico |
| | Frutta fresca biologica di stagione | Frutta fresca biologica di stagione | Frutta fresca biologica di stagione | Frutta fresca biologica di stagione | Dessert |

*prodotto e/o ingrediente surgelato

** secondo la stagionalità e disponibilità freschi o surgelati

quando è presente il doppio contorno si intende metà porzione di ciascun ortaggio



**DIETA PRIVA DI CARNE (IN ROSSO I PIATTI VARIATI RISPETTO AL MENU' ORDINARIO
MENU' AUTUNNALE SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA 2023/24**

| | LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1° SETTIMANA | Pasta alla crema di zucca bio Bocconcini di lenticchie Broccoli**biologici Insalata mista biologica Pane comune biologico | Pasta bio all'olio e parmigiano DOP Frittata con zucchine bio Fagiolini * biologici Pane comune biologico | Pasta biologica e fagioli 1/2 porz Crescenza Insalata mista biologica Pane comune biologico | Raviolini di magro in brodo Polpettine di merluzzo* Erbette bio* Pane integrale biologico | Riso bio all'inglese con spezzatino di soia (P.U.) Carote e patate bio Pane comune biologico |
| | Torta | Frutta fresca biologica di stagione | Frutta fresca biologica di stagione | Frutta fresca biologica di stagione | Frutta fresca biologica di stagione |
| 2° SETTIMANA | Pasta con pomodoro bio e ricotta Frittata con uova biologiche Fagiolini bio * Carote fresche biologiche julienne Pane integrale biologico | Antipasto di finocchi bio Insalata biologica Polenta al pomodoro con formaggio (P.U.) Pane comune biologico | Risotto bio alla parmigiana Bocconcini di pesce* impanato Zucchine** bio al forno Carote bio a rondelle Pane comune biologico | Passato di verdura bio* con orzo Cotoletta vegetale Cavolfiori bio all'olio Pane comune biologico | Antipasto di verdure crude bio 1/2 porz Provolone DOP Pizza margherita Pane comune biologico |
| | Frutta fresca biologica di stagione | Frutta fresca biologica di stagione | Torta/dessert | Frutta fresca biologica di stagione | Frutta fresca biologica di stagione |
| 3° SETTIMANA | Pasta integrale al ragù di lenticchie 1/2 porz di formaggio fresco Insalata mista biologica Pane comune biologico | Minestra di riso bio e prezzemolo Spezzatino vegetale alla cacciatora Fagiolini all'olio* Pane comune biologico | Pasta al pomodoro bio Platessa impanata* Cavolfiore bio al forno Pane integrale biologico | Antipasto di Cavolo bio rosso e insalata bio Lasagne vegetariane Pane comune biologico | Pasta biologica mimosa Uova bio strapazzate Carote bio a rondelle Erbette* Pane comune biologico |
| | Frutta fresca biologica di stagione | Torta margherita | Frutta fresca biologica di stagione | Frutta fresca biologica di stagione | Frutta fresca biologica di stagione |
| 4° SETTIMANA | Riso biologico all'olio Salsiccia vegetale Piselli* bio in umido (P.U.) Pane integrale biologico | Crema di ceci con orzo Polpette di ricotta e spinaci Insalata mista biologica Pane comune biologico | Pasta al pomodoro bio Merluzzo al forno* Broccoli bio all'olio** Carote fresche biologiche julienne Pane comune biologico | Pasta bio all'olio e parmigiano DOP Frittata con uova biologiche Finocchi bio Fagiolini all'olio* Pane comune biologico | Vellutata di carote e zucca bio con crostini Formaggio Patate bio all'olio Pane comune biologico |
| | Frutta fresca biologica di stagione | Frutta fresca biologica di stagione | Frutta fresca biologica di stagione | Frutta fresca biologica di stagione | Dessert |

*prodotto e/o ingrediente surgelato

** secondo la stagionalità e disponibilità freschi o surgelati

quando è presente il doppio contorno si intende metà porzione di ciascun ortaggio