



SISTEMI INTEGRATI DI RISTORAZIONE

## MENU' INVERNALE

Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria

In vigore dal 4/03/2024 (1<sup>a</sup> settimana)



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENEDI
1 <sup>°</sup> SETTIMANA	Riso al Parmigiano Reggiano DOP Mozzarella Carote e piselli all'olio* Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro Frittata di erbe* al forno Insalata verde e carote Frutta di stagione - Pane	Pasta all'olio evo Limanda gratinata* Erbe gratinate* Macedonia di frutta fresca Pane	Minestrina di patate e pasta Scaloppine di lonza alla pizzaiola Broccoli stufati* Frutta di stagione Pane	Passato di verdure* con orzo Cotoletta di pollo alla milanese al forno Patate al forno Frutta di stagione Pane
Merenda per infanzia	Pane con olio extravergine d'oliva	Biscotti e succo di frutta bio 100%	Frutta di stagione	Budino	Frutta di stagione
2 <sup>°</sup> SETTIMANA	Vellutata di zucca* Stracotti di lonza gratinati Patate al forno Frutta di stagione Pane	Riso al Parmigiano Reggiano DOP Merluzzo dorato al forno* Fagiolini all'olio aromatizzato* Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro e ricotta Uova strapazzate Cavolfiori* Frutta di stagione Pane	Pasta al ragù di manzo Mozzarella Carote prezzemolate Frutta di stagione Pane	Pasta al pesto Scaloppino di tacchino al forno Insalata verde Frutta di stagione Pane
Merenda per infanzia	Pane con olio extravergine d'oliva	Frutta di stagione	Pane e barretta di cioccolato equosolidale	The detoxinato con biscotti	Frutta di stagione
3 <sup>°</sup> SETTIMANA	Pasta agli aromi Frittata al forno Broccoli gratinati* Frutta di stagione Pane	Pasta al pesto Tonno in olio d'oliva Fagiolini stufati* Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro Rabbiotti Insalata verde Frutta di stagione Pane	Crema di ceci con crostini Bocconcini di tacchino al umore Biete* all'olio e limone Yogurt alla frutta Pane	Riso al pomodoro Fusi di pollo al forno Carote e piselli* Frutta di stagione Pane
Merenda per infanzia	Pane con olio extravergine d'oliva	Frutta di stagione	Pane e barretta di cioccolato equosolidale	Biscotti e succo di frutta bio 100%	Frutta di stagione
4 <sup>°</sup> SETTIMANA	Pasta al pomodoro Frittata con erbe* al forno Fagiolini all'olio aromatizzato* Frutta di stagione Pane	Raviolini di carne al burro Italiano / Provolone Valpadana DOP Carote al forno Frutta di stagione Pane	Passata di verdure e legumi* con pastina integrale Platessa dorata al forno* Purè di patate Macedonia di frutta fresca Pane	Risotto allo zafferano Prosciutto cotto Insalata di finocchi Frutta di stagione Pane	Pasta al sugo di verdure* Bocconcini di tacchino agli aromi Erbe* gratinate Frutta di stagione Pane
Merenda per infanzia	Pane con olio extravergine d'oliva	Frutta di stagione	Pane con marmellata bio	Budino	Frutta di stagione

Per le preparazioni e i condimenti vengono utilizzati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

\* La preparazione contiene uno o più ingredienti surgelati/congelati all'origine.

Frutta di stagione: alternare mele, pere, arance, mandarini, kiwi, banana. 1 volta a settimana verrà servita la mousse di frutta 100%.

Scuola infanzia = tutti i giorni Scuola Primaria e Secondaria = martedì e giovedì

In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato.

PRIOLCA INVERNO 2023-24 REV.4 del 6/02/2024 In occasione di impossibilità sopravvenute e non prevedibili (ritardi di consegne, scioperi, guasti tecnici, etc) i menù serviti potrebbero subire variazioni.

