


**MENU' AUTUNNALE per la ristorazione scolastica**  
**Scuola secondaria a.s. 2024-2025**

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
<b>1 SETTIMANA</b> 28 ottobre 25 novembre	Pasta al pomodoro Tonno Insalata mista con mais e olive nere  Frutta di stagione		<b>Risotto allo zafferano</b> Nuggets di pollo Finocchi in insalata  Frutta di stagione	Lasagne al pesto Grana Carote al forno  Yogurt		 <b>PRODOTTI BIOLOGICI</b>  <i>Olio extravergine oliva Ita</i> <i>Pasta</i> <i>Yogurt</i> <i>Mozzarella</i> <i>Ricotta</i> <i>Primo sale</i> <i>Legumi secchi</i> <i>Uova pastorizzate</i> <i>Pomodori pelati/passata</i> <i>Lonza di suino Lombardia</i> <i>Spalla/reale bovino</i> <i>Avicoli</i> <i>Latte intero fresco e UHT</i> <i>Succhi di frutta</i> <i>Orzo e farro</i> <i>Ortofrutta fresca 50%</i> <i>Verdura surgelata 50%</i>  <b>Altri prodotti</b> <i>Budino fresco pastorizzato</i> <i>Pane tipo 0</i> <i>Prosciutto cotto nazionale</i> <i>alta qualità</i> <i>Pasta fresca e gnocchi senza</i> <i>additivi</i> <i>Riso del consorzio Riso e</i> <i>rane</i>
<b>2 SETTIMANA</b> 04 novembre 02 dicembre	Pizza margherita Prosciutto cotto Insalata mista  Frutta di stagione		<b>Pasta olio e grana</b> Bastoncini di merluzzo Patate  Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Asiago dop Carote julienne con olive e mais  Frutta di stagione		
<b>3 SETTIMANA</b> 14 ottobre 11 novembre 09 dicembre	Pasta olio e grana <b>Polpette con piselli</b> Finocchi in insalata  Frutta di stagione		Pasta al tonno Bocconcini di mozzarella Insalata  Frutta di stagione	<b>Gnocchi al pomodoro</b> <b>Cosce di pollo</b> <b>Carote</b>  Frutta di stagione		
<b>4 SETTIMANA</b> 21 ottobre 18 novembre 16 dicembre	<b>Pasta al ragù</b> <b>Formaggio</b> Insalata e mais  Frutta di stagione		Pizza margherita <b>Prosciutto cotto</b> Insalata mista  Frutta di stagione	<b>Pasta al pesto</b> <b>Cotoletta</b> Fagiolini  Frutta di stagione		

Una volta al mese verrà preparata una torta dalla cucina.

Si segnala la possibile presenza dei seguenti allergeni e prodotti a base di essi: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi. Per maggiori dettagli visionare l'elenco a fianco al menù e rivolgersi al personale di cucina.

REV. 28/10/2024