

COMUNE DI
MISINTO



ANNO SCOLASTICO 2025/2026

MENU' INVERNALE

Scuola Primaria Marconi Misinto



GIORNO	1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDI'	PASTA ALL'OLIO (1, 3, 6, 7, 10) FORMAGGIO (7) CAROTE PANE (1) - FRUTTA	RAVIOLI DI MAGRO AL BURRO E SALVIA (1, 3, 6, 7, 10, 13) FORMAGGINO SPALMABILE (7) TRIS DI VERDURE FRESCO PANE (1) - FRUTTA	PASTA AL PESTO (1, 3, 6, 7, 8, 10) ROLLE' DI FRITTATA (3, 7) ERBETTE PANE (1) - FRUTTA	RISO E PREZZEMOLO (9) PROSCIUTTO COTTO INSALATA PANE (1) - FRUTTA
MARTEDI'	PASTA AL RAGU' (1, 3, 6, 9, 10) 1/2 PORZ. DI PROSCIUTTO INSALATA PANE (1) - FRUTTA	RISOTTO AL POMODORO (3, 7, 9) COSCE DI POLLO AL FORNO (12) CAROTE JULIENNE PANE (1) - FRUTTA	PASSATO DI VERDURA CON PASTINA O CROSTINI (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11) POLPETTE (1, 3, 6, 7, 10, 13) CAROTE JULIENNE PANE (1) - FRUTTA	PASTA POMODORO (1, 3, 6, 9, 10) POLPETTE DI CECI (1, 3, 6, 7, 10, 11, 13) FAGIOLINI PANE (1) - FRUTTA
MERCOLEDI'	MINISTRINA DI VERDURE CON PASTINA (1, 3, 6, 9, 10) COTOLETTA DI LONZA (1, 6, 10, 12, 13) PATATE AL FORNO (12) PANE (1) - TORTA (1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11)	PIZZA MARGHERITA (1, 7, 10, 11) 1/2 PORZ. DI FORMAGGIO (7) INSALATA PANE (1) - MOUSSE DI FRUTTA	PASTA ALLO ZAFFERANO (1, 3, 6, 7, 10, 11) FILETTO DI PLATESSA DORATO (1, 4, 6, 10, 12, 13) FAGIOLINI ALL'OLIO PANE (1) - FRUTTA	SPEZZATINO DI CARNE (9) POLENTA (6, 7) CAROTE PANE (1) - FRUTTA
GIOVEDI'	PASTA INT. AL POMODORO E FAGIOLI (1, 3, 6, 9, 10, 11) 1/2 PORZ. FRITTATA (3, 7) FAGIOLINI ALL'OLIO PANE (1) - FRUTTA	CREMA DI VERDURE CON PASTINA (1, 3, 6, 9, 10) BOCCONCINI DI VITELLO (9) PURE' (3, 7) PANE (1) - YOGURT (7)	RISOTTO ALLA PARMIGIANA (3, 7, 9) STRACCETTI DI POLLO AL FORNO (1, 6, 10, 12, 13) FINOCCHI JULIENNE PANE (1) - FRUTTA	GNOCCHI AL PESTO (1, 3, 6, 7, 8, 10, 12, 13) / GNOCCHI AL POMODORO (1, 6, 9, 10, 12, 13) FRITTATA CON FORMAGGIO (3, 7) SPINACI PANE (1) - TORTA (1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11)
VENERDI'	RISOTTO CON ZUCCA (3, 7, 9) FILETTO DI LIMANDA DORATO (1, 4, 6, 10, 12, 13) CAVOLFIORI PANE (1) - FRUTTA	PASTA AL POMODORO (1, 3, 6, 9, 10) CUBETTI DI MERLUZZO (1, 4, 6, 10, 12, 13) BROCCOLI PANE (1) - FRUTTA	PASTA INT. AL POMODORO E PISELLI (1, 3, 6, 9, 10) 1/2 PORZ. DI FORMAGGIO (7) INSALATA PANE (1) - SUCCO D'ARANCIA	PASTA AGLI AROMI (1, 3, 6, 10) PLATESSA DORATA (1, 4, 6, 10, 12, 13) INSALATA MISTA PANE (1) - MOUSSE DI FRUTTA

Le materie prime utilizzate per il menù sono prevalentemente biologiche, nello specifico:

Uova, Latte, Yogurt, Succhi e Marmellate di frutta 100% BIO - Cereali e derivati, Legumi, Bovino 60% BIO - Frutta e verdura 50% BIO - Pollo, Tacchino e Olio EVO 40% BIO - Polpa Pomodoro 33% BIO - Salumi e Formaggi 30% BIO - Suino 10% BIO Prodotti Ittici 1 volta / anno BIO - Cioccolato da commercio equo e solidale

Nelle preparazioni del menù potrebbero essere presenti i seguenti allergeni:

Cereali contenenti glutine (1), Crostacei (2), Uova (3), Pesce (4), Arachidi (5), Soia (6), Latte incluso lattosio (7), Frutta a guscio (8), Sedano (9), Senape (10), Semi di sesamo (11), Anidride solforosa e solfiti (12), Lupini (13) e Molluschi (14)

Frutta a rotazione : Banana, Mela, Pera, Arancia, Clementine, Kiwi