



MENU' INVERNALE PIEVE EMANUELE ANNO SCOLASTICO 24/25
IN VIGORE DAL 21/10/24 AL 25/04/25

Dal 11/11/2024 al 15/11/2024	Dal 21/10/2024 al 25/10/2024	Dal 28/10/2024 al 01/11/2024	Dal 04/11/2024 al 08/11/2024	
Dal 09/12/2024 al 13/12/2024	Dal 18/11/2024 al 22/11/2024	Dal 25/11/2024 al 29/11/2024	Dal 02/12/2024 al 06/12/2024	
Dal 20/01/2025 al 24/01/2025	Dal 16/12/2024 al 20/12/2024	Dal 07/01/2025 al 10/01/2025	Dal 13/01/2025 al 17/01/2025	
Dal 17/02/2025 al 21/02/2025	Dal 27/01/2025 al 31/01/2025	Dal 03/02/2025 al 07/02/2025	Dal 10/02/2025 al 14/02/2025	
Dal 17/03/2025 al 21/03/2025	Dal 24/02/2025 al 28/02/2024	Dal 03/03/2025 al 07/03/2025	Dal 10/03/2025 al 14/03/2025	
Dal 14/04/2025 al 18/04/2025	Dal 24/03/2025 al 28/03/2025	Dal 31/03/2025 al 04/04/2025	Dal 07/04/2025 al 11/04/2025	
	Dal 21/04/2025 al 25/04/2025			

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana
Lunedì	Pasta al pesto (1,3,5,7,8) Formaggio spalmabile (7) Carote baby** (infanzia)/ Carote julienne (primaria) Pane (1) Frutta di stagione	Pasta agli aromi (1,6,7,10) Frittata di zucchine (3,7) Piselli brasati** Pane (1) Frutta di stagione	Orecchiette al pomodoro (1,6,7,10) Farinata di ceci** (1,4,6,7,10) Fagiolini al forno** Pane (1) Frutta di stagione	Ravioli di magro all'olio e salvia (1,3,7) Farinata di ceci** (1,4,6,7,10) Spinaci** Pane (1) Frutta di stagione
Martedì	Pasta ragù di lenticchie (1,6,7,10,11,13) Filetto di pesce al limone Broccoli al forno** Pane integrale (1) Frutta di stagione	Pasta al pesto (1,3,5,6,7,8,10) Mozzarella (7) Insalata verde Pane integrale (1) Barretta di cioccolato (5,6,7,8)	Pizza margherita (1,7,10,11) Tonno all'olio (4) Carote all'olio** Pane integrale (1) Frutta di stagione	Passato di verdure con orzo (1,6,7,10,11,13) Mozzarella (7) Patate al forno** Pane integrale (1) Frutta di stagione
Mercoledì	Risotto alla milanese (1,7,9) Uova strapazzate (3,7) Fagiolini al forno** Pane Frutta di stagione	Pastina in brodo (1,6,7,10) Arrosto di tacchino (9) Purè (7) Pane (1) Frutta di stagione	Pasta al pesto (1,3,5,7,8) Frittata di patate (3,7) Finocchi freschi (primaria)/ finocchi cotti** (infanzia) Pane (1) Frutta di stagione	Pasta con zucchine (1,6,7,10) Uova strapazzate (3,7) Broccoli** Pane (1) Frutta di stagione
Giovedì	Crema di verdure orzo/farro (1,6,7,10,11,13) Hamburger di manzo Insalata di stagione Pane (1) Budino (7)	Pizza margherita (1,7,10,11) Prosciutto cotto ½ porzione Fagiolini al forno** Pane (1) Frutta di stagione	Risotto alle erbe (1,7,9) Bocconcini di pollo panati (1) Carote all'olio** Pane (1) Frutta di stagione	Polenta (6) (primaria) Riso in bianco (infanzia) Polpette in umido** (1,3,7) Piselli** Pane (1) Budino (7)
Venerdì	Pasta integrale alla sorrentina (1,6,7,9,10) Gateau di patate e formaggio (7) Erbette Pane (1) Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana (1,7,9) Halibut al forno** (1,4) Erbette all'olio** Pane (1) Frutta di stagione	Crema di zucca con crostini (1,7,9) Formaggio spalmabile (7) Zucchine al forno** Pane (1) Frutta di stagione	Pastina in brodo (1,6,7,9,10) Halibut al forno** (1,4) Insalata, carote julienne e mais Pane (1) Frutta di stagione

*utilizzo di sale iodato

*utilizzo di pane a ridotto contenuto di sale (1,7% farina)

*prodotti biologici presenti in menù: *pasta di semola, riso, orzo e farro, polenta, legumi secchi, verdure gelo e fresche, frutta, uovo pastorizzato, pollo, olio extra vergine d'oliva.*

*grammature in linea con il documento ATS "Mangiar Sano a scuola"

*utilizzo di acqua di rete

*offerta di almeno 3 varietà di frutta nella settimana (*la somministrazione potrebbe subire variazioni dovute alla maturazione e la stagionalità*)

**prodotto all'origine surgelato

Allergeni: 1 glutine, 2 crostacei e derivati, 3 uova e derivati, 4 pesce e derivati, 5 arachidi e derivati, 6 soia e derivati, 7 latte e derivati, 8 frutta a guscio e derivati, 9 sedano e derivati, 10 senape e derivati, 11 sesamo e derivati, 12 anidride solforosa e solfiti, 13 lupino e derivati, 14 molluschi e derivati.