

MENU' AUTUNNALE per la ristorazione scolastica
Scuola secondaria a.s. 2025-2026

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	 PRODOTTI BIOLOGICI Olio extravergine oliva Ita Pasta Yogurt Mozzarella Ricotta Primo sale Legumi secchi Uova pastorizzate Pomodori pelati/passata Lonza di suino Lombardia Spalla/reale bovino Avicoli Latte intero fresco e UHT Succhi di frutta Orzo e farro Ortofrutta fresca 50% Verdura surgelata 50%
1 SETTIMANA 03 novembre 01 dicembre	Pasta al pomodoro Tonno Insalata mista con mais e olive nere Pane e marmellata		Risotto allo zafferano Nuggets di pollo Finocchi in insalata Yogurt alla frutta	Lasagne al pesto Grana Carote al forno Frutta di stagione		
2 SETTIMANA 10 novembre 08 dicembre	Pizza margherita Prosciutto cotto Insalata mista Budino al cioccolato		Pasta olio e grana Bastoncini di merluzzo Patate Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Asiago dop Carote julienne con olive e mais Pane e marmellata		
3 SETTIMANA 20 ottobre 17 novembre 15 dicembre	Pasta olio e grana Polpette Piselli Pane e marmellata		Pasta al tonno Bocconcini di mozzarella Insalata Yogurt alla frutta	Gnocchi al pomodoro Cosce di pollo Carote Frutta di stagione		
4 SETTIMANA 27 ottobre 24 novembre 22 dicembre	Pasta al ragù Formaggio Insalata e mais Pane e marmellata		Pizza margherita Prosciutto cotto Insalata mista Budino al cioccolato	Pasta al pesto Cotoletta 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.