

MENU AUTUNNALE per la ristorazione scolastica – PRIVO DI LATTE E DERIVATI
Scuola secondaria a.s. 2025-2026

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA 03 novembre 01 dicembre	Pasta al pomodoro Tonno Insalata mista con mais e olive nere BISCOTTI S/L e marmellata		Riso allo zafferano NO LATTE FETTINA DI POLLO Finocchi in insalata MOUSSE DI FRUTTA	PASTA AL PESTO FRESCO NO LATTE PROSC. COTTO S/L Carote al forno Frutta di stagione	
2 SETTIMANA 10 novembre 08 dicembre	FOCACCINA S/L Prosciutto cotto S/L Insalata mista MOUSSE DI FRUTTA		Pasta ALL'OLIO Bastoncini di merluzzo S/L Patate Frutta di stagione	Pasta al pomodoro TONNO Carote julienne con olive e mais BISCOTTI S/L e marmellata	
3 SETTIMANA 207ottobre 11 novembre 15 dicembre	Pasta ALL'OLIO Polpette NO LATTE Piselli BISCOTTI S/L e marmellata		Pasta al tonno PROSC. COTTO S/L Insalata MOUSSE DI FRUTTA	Gnocchi al pomodoro Cosce di pollo Carote Frutta di stagione	
4 SETTIMANA 27 ottobre 24 novembre 22 dicembre	Pasta al ragù TONNO Insalata e mais BISCOTTI S/L e marmellata		FOCACCINA S/L Prosciutto cotto S/L Insalata mista MOUSSE DI FRUTTA	Pasta al PESTO FRESCO NO LATTE Cotoletta Fagiolini Frutta di stagione	

NON AGGIUNGERE FORMAGGIO, GRANA, LATTE E DERIVATI NELLE PREPARAZIONI NE' SUI PRIMI

Una volta al mese verrà preparata una torta dalla cucina – DOLCE NO LATTE E DERIVATI – NO CACAO

REV. 19.11.2025