

MENU' AUTUNNALE per la ristorazione scolastica
Scuola primaria a.s. 2026-2027

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA 12 ottobre 09 novembre 07 dicembre	Pasta al pomodoro Formaggio fresco Insalata mista con mais e olive nere Frutta di stagione	Crema di cannellini bio con pasta Frittata Macedonia di verdure Frutta di stagione	Pasta allo zafferano Straccetti di pollo Finocchi Frutta di stagione	Passato di verdura con crostini Arrostato di lonza Purea di zucca Frutta di stagione	Ravioli di magro olio e grana Merluzzo gratinato Coste Frutta di stagione
2 SETTIMANA 19 ottobre 16 novembre 14 dicembre	Pizza margherita Prosciutto cotto Insalata mista Frutta di stagione	Pasta pomodoro e verdure Arrostato di tacchino Finocchi Frutta di stagione	Lasagna al pesto Asiago Carote Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e olive Frittata di zucchine Fagiolini Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Merluzzo al forno Macedonia di verdure Frutta di stagione
3 SETTIMANA 26 ottobre 23 novembre 21 dicembre	Pasta al pomodoro Formaggio spalmabile Carote Frutta di stagione	Crema di ceci bio con pasta Arrostato di vitellone Finocchi in insalata Frutta di stagione	Pasta speck e zucchine Frittata Coste Frutta di stagione	Risotto con zucca (o zafferano) Cosce di pollo Verdure tris Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Merluzzo gratinato Insalata mista Frutta di stagione
4 SETTIMANA 02 novembre 30 novembre	Pasta integrale al ragù Frittata con verdure Insalata e mais Frutta di stagione	Passato di verdure con orzo Cotoletta alla milanese Patate al forno Frutta di stagione	Pizza margherita Mozzarella Fagiolini Frutta di stagione	Risotto al pomodoro Arrostato di tacchino Carote al forno Frutta di stagione	Pasta al pesto Bastoncini di merluzzo Macedonia di verdure Frutta di stagione

Una volta alla settimana la frutta verrà sostituita da crackers

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.