

MENU AUTUNNALE per la ristorazione scolastica – PRIVO DI LATTE E DERIVATI
Scuola secondaria a.s. 2026-2027

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA	Pasta al pomodoro Tonno Insalata mista con mais e olive nere BISCOTTI S/L e marmellata		Pasta allo zafferano NO LATTE FETTINA DI POLLO Finocchi in insalata MOUSSE DI FRUTTA	PASTA ALL'OLIO Bastoncini di merluzzo S/L Patate Frutta di stagione	
2 SETTIMANA	PIZZA ROSSA S/L Prosciutto cotto S/L Insalata mista MOUSSE DI FRUTTA		PASTA AL PESTO FRESCO NO LATTE PROSC. COTTO S/L Carote al forno Frutta di stagione	Pasta al pomodoro TONNO Carote julienne con olive e mais BISCOTTI S/L e marmellata	
3 SETTIMANA	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	Pasta al ragù TONNO Insalata e mais BISCOTTI S/L e marmellata		PIZZA ROSSA S/L Prosciutto cotto S/L Insalata mista MOUSSE DI FRUTTA	Pasta al PESTO FRESCO NO LATTE Cotoletta Fagiolini Frutta di stagione	

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

REV. 29.09.2026