

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

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA 12 ottobre 9 novembre 7 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	Pasta olio e grana Bastoncini di merluzzo Patate Frutta di stagione	
2 SETTIMANA 19 ottobre 16 novembre 14 dicembre	Pizza margherita Prosciutto cotto Insalata mista Budino al cioccolato		Lasagne al pesto Asiago Carote al forno Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Cotoletta Insalata con olive e mais Pane e marmellata	
3 SETTIMANA 26 ottobre 23 novembre 21 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 2 novembre 30 novembre	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.