

Menu Invernale scuole VENEGONO

Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2024-2025

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Riso all'inglese	Pizza	Lasagne	Pasta con pomodoro e olive	Passato di verdure con orzo
	SECONDO	Filetto di merluzzo panato	Prosciutto cotto ½ porz	Formaggio ½ porzione	Tortino di verdure e legumi	Bastoncini di pesce
	CONTORNO	Fagiolini all'olio	Finocchi in insalata	Carote julienne	Insalata verde	Purea di patate
	FRUTTA	Budino	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
2 SETTIMANA	PRIMO	Pasta agli aromi	Risotto alla parmigiana	Crema di zucchine con riso	Gnocchi al pesto	Pasta con ragù di verdure
	SECONDO	Polpette alla pizzaiola	Frittata	Arrosto di lonza	Merluzzo gratinato	Formaggio
	CONTORNO	Carote agli aromi	Fagiolini all'olio	Patate al forno	Finocchi gratinati	Spinaci all'olio
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
3 SETTIMANA	PRIMO	Pizza	Pasta con olio e grana	Pasta al pomodoro	Risotto alla curcuma	Passato di cannellini e orzo
	SECONDO	Affettato di tacchino ½ porz	Pollo al forno	Uova strapazzate	Fettuccine di totano panate	Formaggio ½ porzione
	CONTORNO	Insalata verde e mais	Cavolfiori gratinati	Carote julienne	Fagiolini all'olio	Patate al forno
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Barretta al cioccolato	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
4 SETTIMANA	PRIMO	Ravioli di magro al burro e salvia	Risotto al pomodoro	Pasta alla milanese	Minestra di verdure con orzo	Pasta al pomodoro e basilico
	SECONDO	Tonno all'olio	Bocconcini di pollo al forno	Formaggio	Bruscitt	Crocchette di uova e formaggio
	CONTORNO	Fagiolini saltati	Zucchine trifolate	Insalata mista	Polenta	Carote all'olio
	FRUTTA	Yogurt	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione



SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: Cereali contenenti glutine, Frutta a guscio, Crostacei, Sedano, Uova, Senape, Pesce, Semi di sesamo, Arachidi, Anidride solforosa e solfiti, Soia, Lupini, Latte, Molluschi, e loro derivati.

Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

VIENE SOMMINISTRATO PANE A CONTENUTO DI SALE INFERIORE AL 1,7%

Le preparazioni gastronomiche contrassegnate con asterisco * potrebbero essere preparate con materie prime congelate/surgelate all'origine.