



MENU

SETTEMBRE-OTTOBRE

Anno scolastico 2023-2024



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	25/09/2023 – 23/10/2023 Pasta al Pomodoro fresco e basilico Petto Di Pollo Arrosto Fagiolini Lessi Frutta Pane	26/09/2023 – 24/10/2023 Pasta al Pomodoro Risotto alle verdure Bastoncini Di Pesce Carote Al Vapore Frutta Pane	27/09/2023 – 25/10/2023 Pasta Al Ragù Mozzarella Pomodori Frutta Pane	28/09/2023 – 26/10/2023 Passato Di Verdura Pizza Finocchi Julienne Yogurt	29/09/2023 – 27/10/2023 Pasta Al Pomodoro Affettato Di Tacchino Insalata Mista Frutta Pane
2° SETTIMANA	02/10/2023 – 30/10/2023 Ravioli Olio E Parmigiano Bocconcini Di Mozzarella Fagiolini Al Vapore Frutta Pane	03/10/2023 – 31/10/2023 Crema Di Verdure Con Crostini Omelette Al Formaggio Patate Prezzemolate Frutta Pane	04/10/2023 – 01/11/2023 (festivo) Insalata Di Farro Al Pesto Ceci all'insalata Pomodori Dolce Pane	05/10/2023 – 02/11/2023 Pasta Al Ragù Prosciutto Cotto Tris Di Verdure Al Forno Frutta Pane	06/10/2023 – 03/11/2023 Pasta Al Pomodoro Fresco E Basilico Cosce Di Pollo Arrosto Carote julienne Frutta Pane
3° SETTIMANA	09/10/2023 Insalata Di Riso Mozzarella Carote Al Vapore Frutta Pane	10/10/2023 Pasta Fredda Tricolore Burger Vegetale Piselli Stufati Frutta Pane	11/10/2023 Riso Con Zucchine Arista Al Latte Insalata Frutta Pane	12/10/2023 Passato Di Verdura Con Orzo Bastoncini Di Pesce Verdura Di Stagione Cotta Budino Pane	13/10/2023 Pasta Al Pomodoro Bocconcini Di Pollo Al Limone Insalata Di Verdure Crude Frutta Pane
4° SETTIMANA	16/10/2023 Riso in bianco Cosce Di Pollo Arrosto Tris Di Verdura Frutta Pane	17/10/2023 Passato Di Verdura Pizza Finocchi Julienne Yogurt	18/10/2023 Pasta Al Pomodoro Omelette Al Formaggio Carote julienne Frutta Pane	19/10/2023 Risotto Alle Zucchine Hamburger Di Carne Fagiolini Al Vapore Frutta Pane	20/10/2023 Pasta Al Pesto Plattessa Panata Al Forno Pomodori A Insalata Frutta Pane

FRUTTA e VERDURA FRESCA: biologici 100% (no 5 gamma, piselli/fagiolini/spinaci/bietola gelo, frutta non di stagione solo nel mese di maggio)

LEGUMI: biologici 50%

UOVA: biologiche 100%

CARNE BOVINA: biologica 50%

CARNE SUINA: biologica 10%

CARNE AVICOLA: biologica 20%, il quantitativo restante allevato rurale in libertà o rurale all'aperto, senza antibiotici

PRODOTTI ITTICI: gelo origine zona FAO 27 o FAO 37

SALUMI privi di polifosfati e glutammato monosodico

MOZZARELLA e STRACCHINO: biologici 100%

LATTE E YOGURT: biologici 100%

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA: biologico 100%

PELATI, POLPA E PASSATA DI POMODORO: biologici 33%

SUCCHI DI FRUTTA o NETTARI DI FRUTTA: biologici 100% contenuti naturalmente zuccheri

ACQUA: di rete salvo situazioni particolari

PASTA: biologica 100% da fornitore toscano

RISO: biologico 50%

PANE locale

FARRO: IGP

PARMIGIANO REGGIANO: 24 mesi

GENERALE: no OGM, glutammato monosodico, olio di palma, sciroppo di glucosio/saccarosio

SALE: sale iodato