



MENU INVERNALE 2023-2024 NO CARNE NO PESCE

	1^ Settimana	2^ Settimana	3^ Settimana	4^ Settimana
Lunedì	Gnocchi al pomodoro e basilico Chicche di patate (infanzia) FORMAGGIO Carote° Julienne Frutta di stagione° Pane	Risotto alla rapa rossa Mozzarella BIO Insalata verde° e mais Torta del cuoco Pane	Pasta in salsa aurora FORMAGGIO Finocchi° in insalata Frutta di stagione° Pane	Pasta con crema al pesto Frittatina alle verdure Carote° all'olio Frutta di stagione° Pane
Martedì	Risotto alla parmigiana Frittatina Piselli° all'olio Frutta di stagione° Pane	Crema di fagioli° con pasta FORMAGGIO (½ porz) Patate° arrosto Frutta di stagione° Pane	Pasta integrale al pesto Fagottino alle zucchine Carote° Julienne Frutta di stagione° Pane	Minestra di legumi° con pasta Primo Sale BIO (½ porz) Patate° arrosto Frutta di stagione Pane
Mercoledì	Pastina in brodo CROCCHETTA VEGETALE Patate° al forno Frutta di stagione° Pane integrale	Pasta agli aromi CROCCHETTA VEGETALE Fagiolini° all'olio Frutta di stagione° Pane integrale	Risotto alla zucca° Frittata con ceci° Insalata mista° Mix di verdure (scuole infanzia) Frutta di stagione° Pane integrale	Pizza Margherita FORMAGGIO (½ porz) Insalata mista° Yogurt° Grissini
Giovedì	Pasta al POMODORO Asiago BIO (½ porz) Insalata verde° Fagiolini° (scuola infanzia) Frutta di stagione° Pane	Polenta FORMAGGIO con carote baby Frutta di stagione° Pane	Pasta con crema di broccoletti° CROCCHETTA VEGETALE Purè di patate° Frutta di stagione° Grissini	Pasta integrale pomodoro e basilico LEGUMI Finocchi° in insalata Frutta di stagione° Pane
Venerdì	Cous cous Ceci pomodoro e curcuma Mix di verdure Budino° Pane	PASTINA in brodo Rollé di frittata Finocchi° in insalata Frutta di stagione° / Polpa di frutta° per infanzia Pane	Crema di piselli° con farro° Formaggio spalmabile Fagiolini° Torta del cuoco Pane	Riso e prezzemolo CROCCHETTA VEGETALE Mix carote e broccoli Frutta di stagione° Pane

°prodotti di provenienza da agricoltura biologica

Pane tipo bocconcino biologico e biologico integrale (pezzatura da 50g per primaria e 30g per infanzia)

Prodotti di origine biologica anche: pasta di semola, pasta di semola integrale, riso, uova, latte, farina di grano tenero, olio extravergine di oliva per il condimento dei primi piatti e dei contorni, pomodoro per il condimento dei primi piatti.

Arrosto di lonza all'aceto balsamico 3^ settimana con lonza di suino biologica nei mesi di dicembre, febbraio e aprile

Il presente menù potrebbe subire variazioni in seguito alla difficoltà di reperimento di alcune materie prime