



MENÙ AUTUNNALE

Scuola Primaria e Secondaria - veicolato

Anno Scolastico 2023/24

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 Dal 30.10.23 Al 03.11.23 Dal 27.11.23 Al 01.12.23 Frutta o fine pasto:	Spaghetti al pomodoro Caciotta Bieta all'olio Pane Frutta fresca	Lasagne al forno con ragù di manzo* Insalata e cappuccio julienne ¹ Pane Macedonia plurifrutto (3 tipologie)	Riso alla zucca Filett. di merluzzo/liomone Zucchine trifolate ² Pane Frutta fresca	Crema di verdura con risoni Polpettone/polpette di tacchino e maiale in umido ⁷ Patate gratinate Pane Yogurt da bere alla frutta	Mezze penne all'ortolana Uova strapazzate al formaggio Carote al burro prezzemolate Pane Frutta fresca
2 Dal 06.11.23 Al 10.11.23 Frutta o fine pasto:	Nocioline ai formaggi Finocchi julienne/Piselli al tegame ³ Pane Frutta fresca	Minestra in brodo di carne con stelline Hamburger di manzo Purè di patate Pane Frutta fresca	Riso al pomodoro Coscette di pollo al forno Fagiolini all'olio Pane Frullato di frutta 100%	Pasta (ditalini) e fagioli Montasio Radicchio variegato e mais Pane semintegrale Frutta fresca	Gnocchetti sardi alla mammarosa Polpette di pesce Insalata Pane Yogurt alla frutta in vasetto
3 Dal 16.10.23 Al 20.10.23 Dal 13.11.23 Al 17.11.23 Frutta o fine pasto:	Tortellini di prosciutto crudo al pomodoro Asiago Carote julienne Pane Frutta fresca	Crema di lenticchie rosse con midolline Tortino di uova, patate e formaggio Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Bigoli al ragù di manzo Insalata Piselli Pane Macedonia monofrutto	Mezze penne al burro Halibut gratinato al forno Zucchine trifolate ² Pane Frutta fresca	Crema di porri e cavolfiori con orzo ⁴ Bocconcini di tacchino agli aromi Patate al forno Pane Frullato di frutta 100%
4 Dal 23.10.23 Al 27.10.23 Dal 20.11.23 Al 24.11.23 Frutta o fine pasto:	Stortini al ragù di carni bianche Finocchi e carote julienne Pane Yogurt alla frutta in vasetto	Farfalle zucca e speck Stracchino Insalata mista (gentile e radicchio variegato) Pane Frullato di frutta 100%	Risotto delicato ⁵ Misto di carne (vitello, manzo e maiale macinati) Spinaci al parmigiano Pane semintegrale Frutta fresca	Crema di cannellini con tempesta Frittata al prosciutto cotto Carote vichy Pane Frutta fresca	Fusilli al ragù di verdure Sfornato di platessa e halibut ⁶ Cappuccio julienne Pane Frutta fresca

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche / surgelate / congelate / da agricoltura biologica / tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

Dussmann

*= in tali giornate deve essere previsto il 15% di pasta in bianco in aggiunta al menù.

1. 50% insalata + 50% cappuccio julienne 2. Nel caso le zucchine non fossero reperibili sostituire tale prodotto il mercoledì della 1° settimana e giovedì della 3° settimana con finocchi julienne e carote all'olio 3. Finocchi julienne 35g, primarie 45g secondarie, piselli al tegame 60g primarie 75g secondarie

4. Porri 60%, cavolfiore 40% 5. Risotto al sedano rapa 6. Sfornato pesce: base purè di patate, uova, parmigiano, halibut, platessa, pangrattato, sale, olio evo aromatizzato 7. Polpette il 02/11/23 e polpettone il 30/11/23
Le preparazioni saranno prive di besciamella ad esclusione, se necessario, delle ricette "sugo alla mammarosa" e "riso agli spinaci" Macedonia di frutta e yogurt in vasetto saranno forniti con cucchiaino monouso biodegradabile qualora non fossero disponibili i cucchiaini in acciaio in mensa