

Menù autunno-inverno per primarie e infanzia anno 2022-2023

in vigore dal 7 novembre 2022 a partire dalla I settimana

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana	V settimana	VI settimana
Lunedì	Passato di verdura con pasta Prosciutto cotto Purè Frutta fresca	Pasta all'ortolana Tacchino al forno Verdura mista al forno Frutta fresca	Minestra o passato di verdure con riso o farro o orzo Sformato di patate Frutta fresca	Riso con piselli Stracchino o ricotta o pecorino Spinaci saltati Frutta fresca	Pasta al pomodoro Pollo arrosto Finocchi gratinati Frutta fresca	Pasta in crema di verdure Spezzatino in umido Spinaci saltati Frutta fresca
Martedì	Pasta all'olio Petto pollo alla salvia Pinzimonio di finocchi Frutta fresca	Brodo di carne con tortellini Stracchino o ricotta o pecorino Insalata mista Frutta fresca	Carote crude (a bastoncino o file) Pasta alla ricotta Fettina di maiale al limone o arista al forno Frutta fresca	Pasta al pomodoro Filetè di merluzzo gratinato Insalata Frutta fresca	Risotto alla zucca gialla Filetè di merluzzo alla mugnaia Ceci lessi Frutta fresca	Passato di legumi Stracchino Insalata mista Frutta fresca
Mercoledì	Risotto alla parmigiana Frittata al forno Insalata Frutta fresca	Finocchi in pinzimonio Lasagne al forno Frutta fresca	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto Finocchi in pinzimonio Frutta fresca	Minestra in brodo vegetale con pastina Scaloppine di maiale agli aromi Patate lesse o arrosto Frutta fresca	Carote crude (a bastoncino o file) Ravioli burro e salvia Arista al forno Frutta fresca	Pasta al pomodoro Polpette di merluzzo Carote prezzemolate Frutta fresca
Giovedì	Pasta al pomodoro Seppie in umido Piselli all'olio Frutta fresca	Riso con verdure Uovo sodo con salsa verde Insalata Dolce (crostata alla marmellata)	Pasta all'olio Merluzzo in umido Piselli alla salvia Frutta fresca	Finocchi in pinzimonio Ravioli al ragù Dolce (Biscotti al cioccolato)	Pasta al ragù Mozzarella Cavolfiore stufato Frutta fresca	Riso alla parmigiana Fesa di tacchino arrosto Fagiolini in umido Frutta fresca
Venerdì	Carote file Pasta e fagioli Scaloppine di vitellone Frutta fresca	Pasta al pomodoro Polpette di merluzzo Spinaci saltati Frutta fresca	Passato di verdura con pasta Cosce di pollo al forno Insalata mista Frutta fresca	Pasta al parmigiano Tacchino al forno Piselli Frutta fresca	Minestrone di verdura Omelette al forno Patate arrosto Frutta fresca	Finocchi in pinzimonio Lasagne al forno Frutta fresca

"si informano i consumatori che i pasti prodotti possono contenere, come ingrediente o in tracce, uno o più allergeni (Cereali contenenti glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte incluso lattosio, Frutta a guscio, sesamo, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Lupini, Molluschi). Si invitano i consumatori allergici a comunicarlo al personale addetto al servizio di ristorazione o al Centro Cottura" (eventualmente indicare quale, n. telefono, dietista, ecc...)

Menù Vegetariano (no pesce) autunno-inverno per primarie e infanzia anno 2022-2023

in vigore dal 7 novembre 2022 a partire dalla I settimana

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana	V settimana	VI settimana
Lunedì	Passato di verdure con pasta Pecorino Pure Frutta fresca	Pasta all'ortolana Lenticchie stufate Verdura mista al forno Frutta fresca	Minestra o passato di verdure con riso o farro o orzo Sformato di patate Frutta fresca	Riso con piselli Stracchino o ricotta o pecorino Spinaci saltati Frutta fresca	Pasta al pomodoro Hamburger vegetale Finocchi gratinati Frutta fresca	Pasta in crema di verdure Fagioli al pomodoro Spinaci saltati Frutta fresca
Martedì	Pasta all'olio Sformato di verdure Pinzimonio di finocchi Frutta fresca	Brodo vegetale con pastina all'uovo Stracchino o ricotta o pecorino Insalata mista Frutta fresca	Carote crude (a bastoncini o file) Pasta alla ricotta Ceci olio Frutta fresca	Pasta al pomodoro Fagioli all'uccelletto Insalata Frutta fresca	Risotto alla zucca gialla Ceci lessi Insalata Frutta fresca	Passato di legumi Stracchino Insalata mista Frutta fresca
Mercoledì	Risotto al parmigiano Frittata al forno Insalata Frutta fresca	Finocchi in pinzimonio Lasagne al forno con pomodoro e formaggio Frutta fresca	Pasta al pomodoro Mozzarella o bocconcini di mozzarella Finocchi in pinzimonio Frutta fresca	Minestra in brodo vegetale con pastina Cecina al rosmarino Patate lesse/arrostite Frutta fresca	Carote crude (a bastoncino o file) Ravioli burro e salvia Sformato di verdure e patate Frutta fresca	Pasta al pomodoro Frittata Carote prezzemolate Frutta fresca
Giovedì	Pasta al pomodoro Ceci olio Insalata mista Frutta fresca	Riso alle verdure Uovo sodo con salsa verde Insalata Dolce (crostata alla marmellata)	Pasta all'olio Crocchette di miglio Piselli alla salvia Frutta fresca	Finocchi in pinzimonio Ravioli burro salvia e parmigiano Dolce (Biscotti al cioccolato)	Pasta al ragù di lenticchie Mozzarella Cavolfiore stufato Frutta fresca	Riso alla parmigiana Crocchette di piselli Fagiolini in umido Frutta fresca
Venerdì	Carote file Pasta e fagioli Formaggio e Frutta fresca	Pasta al pomodoro Polpette di verdura Spinaci saltati Frutta fresca	Passato di verdura con pasta Lenticchie al pomodoro Insalata mista Frutta fresca	Pasta al parmigiano Tortino di verdure Piselli Frutta fresca	Minestrone di verdura Omelette al forno Patate arrosto Frutta fresca	Finocchi in pinzimonio Lasagne al forno con pomodoro e formaggio Frutta fresca

"Si informano i consumatori che i pasti prodotti possono contenere, come ingrediente o in tracce, uno o più allergeni (Cereali contenenti glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte incluso lattosio, Frutta a guscio, sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Lupini, Molluschi). Si invitano i consumatori allergici a comunicarlo al personale addetto al servizio di ristorazione o al Centro Cottura" (eventualmente indicare quale, n. telefono, dietista, ecc...)

Menù Vegetariano (con pesce) autunno-inverno per primarie e infanzia anno 2022-2023

in vigore dal 7 novembre 2022 a partire dalla I settimana

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana	V settimana	VI settimana
Lunedì	Passato di verdure con pasta Pecorino Purè Frutta fresca	Pasta all'ortolana Lenticchie stufate Verdura mista al forno Frutta fresca	Minestra o passato di verdure con riso o farro o orzo Sformato di patate Frutta fresca	Riso con piselli Stracchino o ricotta o pecorino Spinaci saltati Frutta fresca	Pasta al pomodoro Hamburger di verdure Finocchi gratinati Frutta fresca	Pasta in crema di verdure Fagioli al pomodoro Spinaci saltati Frutta fresca
Martedì	Pasta all'olio Sformato di verdure Pinzimonio di finocchi Frutta fresca	Brodo vegetale con pastina all'uovo Stracchino o ricotta o pecorino Insalata mista Frutta fresca	Carote crude (a bastoncini o file) Pasta alla ricotta Ceci olio Frutta fresca	Pasta al pomodoro Filetè di merluzzo gratinato Insalata Frutta fresca	Risotto alla zucca gialla Filetè di merluzzo alla mugnaia Ceci lessi Frutta fresca	Passato di legumi Stracchino Insalata mista Frutta fresca
Mercoledì	Risotto al parmigiano Frittata al forno Insalata Frutta fresca	Finocchi in pinzimonio Lasagne al forno con pomodoro e formaggio Frutta fresca	Pasta al pomodoro Mozzarella o bocconcini di mozzarella Finocchi in pinzimonio Frutta fresca	Minestra in brodo vegetale con pastina Cecina al rosmarino Patate lesse/arrostite Frutta fresca	Carote crude (a bastoncino o file) Ravioli burro e salvia Sformato di verdure e patate Frutta fresca	Pasta al pomodoro Polpette di merluzzo Carote prezzemolate Frutta fresca
Giovedì	Pasta al pomodoro Seppie in umido Piselli all'olio Frutta fresca	Riso alle verdure Uovo sodo con salsa verde Insalata Dolce (crostata alla marmellata)	Pasta all'olio Merluzzo in umido Piselli alla salvia Frutta fresca	Finocchi in pinzimonio Ravioli burro salvia e parmigiano Dolce (Biscotti al cioccolato)	Pasta al ragù di lenticchie Mozzarella Cavolfiore stufato Frutta fresca	Riso alla parmigiana Crocchette di piselli Fagiolini in umido Frutta fresca
Venerdì	Carote fileè Pasta e fagioli Formaggio e Frutta fresca	Pasta al pomodoro Polpette di merluzzo Spinaci saltati Frutta fresca	Passato di verdura con pasta Lenticchie al pomodoro Insalata mista Frutta fresca	Pasta al parmigiano Tortino di verdure Piselli Frutta fresca	Minestrone di verdura Omelette al forno Patate arrosto Frutta fresca	Finocchi in pinzimonio Lasagne al forno con pomodoro e formaggio Frutta fresca

"si informano i consumatori che i pasti prodotti possono contenere, come ingrediente o in tracce, uno o più allergeni (Cereali contenenti glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte incluso lattosio, Frutta a guscio, sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Lupini, Molluschi). Si invitano i consumatori allergici a comunicare al personale addetto al servizio di ristorazione o al Centro Cottura" (eventualmente indicare quale, n. telefono, dietista, ecc...)

Menù autunno-inverno per Nido d'infanzia anno 2022-2023

in vigore dal 7 novembre 2022 a partire dalla I settimana

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana	V settimana	VI settimana
Lunedì	Passato di verdura con pasta Prosciutto cotto Purè Frutta fresca	Pasta all'ortolana Tacchino al forno Verdura mista al forno Frutta fresca	Minestra o passato di verdure con riso o farro o orzo Sformato di patate Frutta fresca	Riso con piselli Stracchino o ricotta o pecorino Spinaci saltati Frutta fresca	Pasta al pomodoro Pollo arrosto Finocchi gratinati Frutta fresca	Pasta in crema di verdure Bocconcini di carne agli aromi Spinaci saltati Frutta fresca
Martedì	Pasta all'olio Petto di pollo alla salvia Finocchi e carote saltati Frutta fresca	Brodo di carne con tortellini stracchino o ricotta o pecorino Carote cotte Frutta fresca	Pasta alla ricotta Fettina di maiale al limone o arista al forno Bieta saltata Frutta fresca	Pasta al pomodoro Filetè di merluzzo gratinato Insalata Frutta fresca	Risotto alla zucca gialla Filetè di merluzzo alla mugnaia Ceci in purea Frutta fresca	Passato di legumi Stracchino Bis di verdure al vapore Frutta fresca
Mercoledì	Risotto alla parmigiana Frittata al forno Broccoli olio Frutta fresca	Pasta di semola pasticciata forno Purè di fagioli Finocchi olio Frutta fresca	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto Finocchi cotti Frutta fresca	Minestra in brodo vegetale con pastina Scaloppine di maiale agli aromi Patate lesse/arrosto Frutta fresca	Pasta corta all'uovo burro e salvia Arista al forno Carote al limone Frutta fresca	Pasta al pomodoro Polpette di merluzzo Carote prezzemolate Frutta fresca
Giovedì	Pasta al pomodoro Polpette di merluzzo Piselli olio Frutta fresca	Riso con verdure Omelette alle erbette Insalata Dolce (Crostata alla marmellata)	Pasta all'olio Merluzzo Piselli alla salvia Frutta fresca	Pasta al ragù Carote cotte Yogurt alla frutta	Pasta al ragù Mozzarella Cavolfiore stufato Frutta fresca	Riso alla parmigiana Fesa di tacchino arrosto Fagiolini in umido Frutta fresca
Venerdì	Pasta e fagioli Scaloppine di vitellone Bieta saltata Frutta fresca	Passato di verdura con pasta Polpette di merluzzo Spinaci saltati Frutta fresca	Passato di verdura con pasta Cosce di pollo al forno Purè di patate e zucca Frutta fresca	Pasta al parmigiano Tacchino arrosto Piselli Frutta fresca	Minestrone di verdura Omelette al forno Patate arrosto Frutta fresca	Pasta di semola pasticciata forno Purè di fagioli Finocchi olio Frutta fresca

"Si informano i consumatori che i pasti prodotti possono contenere, come ingrediente o in tracce, uno o più allergeni (Cereali contenenti glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte incluso lattosio, Frutta a guscio, sesamo, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Lupini, Molluschi). Si invitano i consumatori allergici a comunicarlo al personale addetto al servizio di ristorazione o al Centro Cottura" (eventualmente indicare quale, n. telefono, dietista, ecc...)

Le colazioni del menù autunno – inverno per primarie e infanzia anno 2022-2023

in vigore dal 7 novembre 2022 a partire dalla I settimana

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana	V settimana	VI settimana
Lunedì	Crostata di marmellata	Budino al cioccolato	Yogurt alla frutta	Crostata di marmellata	Biscotti al cioccolato	Frutta fresca
Martedì	Schiacciata all'olio	Frutta fresca	Frutta fresca	Budino al cioccolato	Frutta fresca	Pizza margherita
Mercoledì	Banana	Schiacciata olio	Biscotti al cioccolato	Banana	Budino al la vaniglia	Banana
Giovedì	Pizza margherita	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Schiacciata all'olio	Yogurt alla frutta
Venerdì	Frutta fresca	Biscotti al cioccolato	Pizza margherita	Schiacciata all'olio	Frutta fresca	Crostata alla marmellata

“Si informano i consumatori che i pasti prodotti possono contenere, come ingrediente o in tracce, uno o più allergeni (Cereali contenenti glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte incluso lattosio, Frutta a guscio, sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Lupini, Molluschi). Si invitano i consumatori allergici a comunicarlo al personale addetto al servizio di ristorazione o al Centro Cottura” (eventualmente indicare quale, n. telefono, dietista, ecc...)

Le colazioni del menù autunno – inverno per Nido d'infanzia anno 2022-2023

in vigore dal 7 novembre 2022 a partire dalla I settimana

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana	V settimana	VI settimana
Lunedì	Crostata di marmellata	Yogurt alla frutta	Yogurt alla frutta	Crostata di marmellata	Biscotti	Frutta fresca
Martedì	Schiacciata all'olio	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Pizza margherita
Mercoledì	Banana	Schiacciata olio	Biscotti	Banana	Yogurt alla frutta	Banana
Giovedì	Pizza margherita	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Schiacciata all'olio	Yogurt alla frutta
Venerdì	Frutta fresca	Biscotti	Pizza margherita	Schiacciata all'olio	Frutta fresca	Crostata alla marmellata

“Si informano i consumatori che i pasti prodotti possono contenere, come ingrediente o in tracce, uno o più allergeni (Cereali contenenti glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte incluso lattosio, Frutta a guscio, sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Lupini, Molluschi). Si invitano i consumatori allergici a comunicarlo al personale addetto al servizio di ristorazione o al Centro Cottura” (eventualmente indicare quale, n. telefono, dietista, ecc...)