revisione settembre 2025

## MENU' Autunno - Inverno (Ottobre-Marzo)

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
2 SETTIMANA 1 SETTIMANA	pasta olio e parmigiano	lasagne al ragù di carne	orzo con porri e patate	Ravioli ricotta e spinaci o al brasato	risotto allo zafferano
	uova strapazzate/Frittata		filetti di pesce gratinati	crocchette di legumi	formaggio
	verdure di stagione	verdure cotte/crude di stagione	Verdure di stagione cotta/cruda	Verdure di stagione cotte/crude	Verdure gratinate
	1,3,7	1,3,7	1,4,7	1,3,7	7
	pasta integrale al ragù vegetale	riso autunnale	pizzoccheri	pasta di farro/ integrale o gnocchi al sugo di pomodro	farro con verze e barbabietola
		sformato di pesce		frittata	bocconcini di pollo con verdure di stagione
	verdure di stagione gratinate	Verdure di stagione cotte/crude	verdure gratinate	verdure di stagione	
	1	4,7	7	1,3,7	1,7
4 SETTIMAN£ 3 SETTIMANA	Vellutata di verdure con crostini	lasagne vegetariane	Polenta	pasta con crema di parmigiano alle erbe	gnocchi alla romana
	formaggio		polpettine di pollo con verdure di stagione	uova strapazzate	filetti di pesce con verdure
	verdure di stagione	verdura di stagione		Verdure di stagione gratinate	verdure di stagione
	1,7	1,3,7	1,3,7	1,7,3	1, 3,4,7
	pasta integrale al ragù vegetale	minestra di zucca e orzo	pasta saporita	risotto alla barbabietola con verdure di stagione	pizza
		frittata con patate	arrosto di tacchino o lonza	polpette di pesce	
	verdure di stagione	verdure cotte/crude di stagione	verdure crude di stagione	verdure di stagione	verdure di stagione gratinate
	1,7	1,7,3	1,7	1,4,7	1,7
			NOTE		
	FORMAGGI UOVA CARNE LEGUMI PESCE	a metà mattina viene distribuita frutta fresca di stagione	Pane a ridotto contenuto di sale (INFERIORE A 1.7%) 40 g il sale utilizzato è "sale iodato"	la tabella stagionalità, le indicazioni allergeni sono ESPOSTI ALL'INGRESSO BEN VISIBILI AI GENITORI ED INOLTRE contenute anche nel dossier note che sarà a disposizione del pesonale e consegnato in copia alle famiglie	la verdura cotta/cruda servita come contorno sarà condita con olio extra vergine di oliva (max 8 g/porzione)