

**MENU' INVERNALE SCUOLE PRIMARIE ANNO SCOLASTICO 2023 – 2024 – NO UOVO**

	<b>Lunedì</b>	<b>Martedì</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Venerdì</b>
Settimane <b>30/10</b> <b>25/12</b> <b>19/2</b>	Spuntino: frutta	Spuntino: yogurt*	Spuntino: frutta	Spuntino: frutta	Spuntino: frutta
	Pasta aromi *	Risotto alla zucca *	Pastina *	Pasta integrale con ragù di verdure *	Orzotto allo zafferano*
	Primo sale	Bocconcini di tacchino al limone	Polpette di pesce*	Pollo a bocconcini gratinato	FORMAGGIO
	Carote julienne	Spinaci	Patate prezzemolate	Broccoli	Insalata verde
Settimane <b>6/11</b> <b>1/1</b> <b>26/2</b>	Spuntino: frutta	Spuntino: DOLCE NO UOVO	Spuntino: frutta	Spuntino: frutta	Spuntino: frutta
	Pasta integrale al pesto*	Pasta al ragù di lenticchie *	Pasta al tonno *	Minestra di verdura con farro *	Pasta al pomodoro* / <b>Pizza per Sc. Gramsci e Allende</b>
	Crescenza	Polpette di verdura *	FORMAGGIO	Pollo al limone	Pesce impanato* (per chi non ha la pizza)
	Misto di verdura	Finocchi	Fagiolini	Patate al forno	Fagiolini
Settimane <b>13/11</b> <b>8/1</b> <b>4/3</b>	Spuntino: frutta	Spuntino: yogurt *	Spuntino: frutta	Spuntino: frutta	Spuntino: frutta
	Pasta in salsa aurora*	Risotto alla parigiana*	Pasta con crema di zucca *	Riso Pilaf / <b>Pizza per Sc. Aldo Moro e Quinto Profili</b>	Vellutata di piselli con pasta *
	Bastoncini di pesce non pre – fritti *	Arrosto di tacchino all'arancia	FORMAGGIO*	Bocconcini di pollo picasso (solo per chi non ha la pizza)	Asiago ½ razione
	Cavolfiore	Finocchi julienne	Fagiolini	Insalata verde	Patate al forno
Settimane <b>20/11</b> <b>15/1</b> <b>11/3</b>	Spuntino: frutta	Spuntino: DOLCE NO UOVO	Spuntino: frutta	Spuntino: frutta	Spuntino: frutta
	Risotto allo zafferano *	Pappa al pomodoro* <b>Pizza per Sc. K.Wojtyla</b>	Pasta e fagioli*	Gnocchetti sardi al pesto	Riso e prezzemolo *
	PESCE*	Pollo agli aromi (solo per chi non ha la pizza)	Crocchette di verdura *	Mozzarella	Bocconcini di merluzzo in umido
	Carote cotte	Insalata	Broccoli	Carote julienne	Purè di patate *
Settimane <b>27/11</b> <b>22/1</b> <b>18/3</b>	Spuntino: frutta	Spuntino: DOLCE NO UOVO*	Spuntino: frutta	Spuntino: frutta	Spuntino: frutta
	Pasta integrale alla pizzaiola *	Risotto curcuma e zucchine *	Pasta alla ricotta *	Carote	Crema di patate e porri con crostini **
	FORMAGGIO*	Pollo agli agrumi	Tortino di ceci e carote *	Polenta	Merluzzo in umido
	Insalata	Mix di verdura	Spinaci	Bruscitt	Fagiolini

	<b>Lunedì</b>	<b>Martedì</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Venerdì</b>
Settimane	Spuntino: frutta	Spuntino: yogurt*	Spuntino: frutta	Spuntino: frutta	Spuntino: frutta

4/12 29/1 25/3	Pasta integrale alla Portofino *	Pastina *	Risotto alla barbabietola *	Crema di legumi con farro *	Pasta agli aromi *
	Ricotta	Polpettone o hamburger di tacchino*	FORMAGGIO*	Bocconcini di pollo gratinato	Platessa impanata
	Insalata	Patate	Carote julienne	Finocchi cotti	Cavolfiori
Settimane 11/12 5/2	Spuntino: frutta	Spuntino: DOLCE NO UOVO	Spuntino: frutta	Spuntino: frutta	Spuntino: frutta
	Risotto parmigiana *	Crema di ceci con orzo *	Broccoli	Pasta al tonno *	Minestra di riso *
	Merluzzo gratinato	Hamburger di biette	Pasta pasticciata al ragù di carne *	PESCE*	Mozzarella
	Fagiolini	Insalata		Carote julienne	Patate al forno
Settimane 18/12 12/2	Spuntino: frutta	Spuntino: DOLCE NO UOVO	Spuntino: frutta	Spuntino: frutta	Spuntino: frutta
	Pasta zafferano e zucchine *	Insalata	Vellutata di zucchine con crostini *	Orzotto al pomodoro *	Pasta al pesto *
	Bastoncini di pesce non pre-fritti	PASTA PASTICCIATA CON RAGU' DI LEGUMI*	FORMAGGIO	Pollo al limone	Formaggio spalmabile
	Misto di verdura		Carote al vapore	Fagiolini	Finocchi

#### MERENDE

Yogurt + frutta fresca o Budino	Pane e cioccolato	Latte bio e biscotti	Torta casalinga e The O focaccia e The	Pane e confettura
---------------------------------	-------------------	----------------------	--	-------------------

**GLI ALIMENTI AVENTI \* SARANNO PREPARATI CON L'ASSENZA DI UOVO.  
GLI ALIMENTI SCRITTI IN STAMPATELLO INDICANO LE VARIAZIONI ADOTTATE AL MENU' CON ALIMENTI PRIVI DI UOVO.**

**NB: durante l'anno le preparazioni potranno essere modificate in base alle disponibilità delle derrate fornita al centro cottura; garantendo comunque i requisiti richiesti dalla tipologia di dieta.**

**REDATTO DALLA DIETISTA**