

MENU INVERNALE SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO ANNO SCOLASTICO 2023-2024 – NO CARNE

Settimane: 30/10 e 1/11 – 19/02 e 21/02

Lun. Pasta aromi, asiago, carote julienne, frutta

Mer. Orzotto allo zafferano e zucchine, FRITTATA FORMAGGIO, mix di verdure, torta

Settimane: 6/11 e 8/11 – 26/02 e 28/02

Lun. Risotto alla zucca, bastoncini di pesce non pre fritti, fagiolini, plum-cake

Mer. Pasta al pomodoro, uova sode, finocchi in insalata, frutta

Settimane: 13/11 e 15/11 – 8/1 e 10/1 – 4/03 e 6/03

Lun. Insalata verde, pizza margherita, torta

Mer. Vellutata di ceci con farro, PESCE, patate al forno, frutta

Settimane: 20/11 e 22/11 – 15/01 e 17/01 – 11/03 e 13/03

Lun. Pasta integrale al pesto, merluzzo al limone, cavolfiori, budino

Mar. Ravioli di magro, primo sale ½ razione, finocchi in insalata, frutta

Settimane: 27/11 e 29/11 – 22/01 e 24/01 – 18/03 e 20/03

Lun. Risotto allo zafferano, tortino di ceci e carote, verdure mix al forno, frutta

Mer. Spinaci, LASAGNA RAGU' DI LEGUMI, torta

Settimane: 4/12 e 6/12 – 29/01 e 31/01– 25/03 e 27/03

Lun. Gnocchetti sardi ricotta e pomodoro, frittata con spinaci, broccoli, frutta

Mer. Riso e piselli, mozzarella ½ razione, fagiolini, mousse di frutta

Settimane: 11/12 e 13/12 – 5/02 e 7/02

Lun. Pastina, bastoncini di pesce non pre fritti, patate al forno, budino

Mer. Carote julienne, pasta pasticciata con ragù di lenticchie, frutta

Settimane: 18/12 e 20/12 – 12/02 e 14/02

Lun. Risotto alla parmigiana, MOZZARELLA, mix di verdure al forno, torta

Mer. Pasta alla Portofino, uova sode, insalata mix, frutta

GLI ALIMENTI SCRITTI IN STAMPATELLO INDICANO LE VARIAZIONI ADOTTATE AL MENU' CON ALIMENTI PRIVI DI CARNE.

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