

## **MENU INVERNALE SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO ANNO SCOLASTICO 2023-2024 – NO FRUTTA SECCA**

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

**Lun.** Pasta aromi, asiago, carote julienne, frutta

**Mer.** Orzotto allo zafferano e zucchine\*, coscia di pollo al forno, 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, DOLCE NO FRUTTA SECCA

**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\*, polpettone di tacchino, 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 FRESCO DI ZUCCHINE\*, 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\*, 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\*, bocconcini di pollo agli aromi, mix di verdure al forno, torta\*

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

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

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

**REDATTO DALLA DIETISTA**