



**MENU' STANDARD AUTUNNO/INVERNO 2023-2024 - SCUOLE STATALI**

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
<b>LUNEDÌ</b>	Crema di patate e piselli con riso Frittata alla zucca Cavolo cappuccio	Pasta olio e grana Arrostito di tacchino Carote julienne	Risotto allo zafferano Pollo al forno Carote in agrodolce	Insalata verde Pasta al pesto di spinaci Tortino di legumi
<b>MARTEDÌ</b>	Pasta alla boscaiola Petto di pollo alla curcuma Finocchi graten	Finocchi e arance Risotto zucca e mandorle Halibut gratinato	Insalata iceberg e mais Pasta con pesto di pomodori secchi Cotoletta di merluzzo	Gnocchi al pomodoro Bocconcini di merluzzo Finocchi
<b>MERCOLEDÌ</b>	Pasta al fiore con pinoli e zafferano Hamburger broccoli e cannellini Bastoncini di carote	Pasta al pomodoro Pollo alla milanese Insalata mista e noci	Vellutata con farro e ceci Spinacine Finocchi ai semi misti	Passato di verdura con orzo Frittata con scarola Fagiolini all'agro
<b>GIOVEDÌ</b>	Risotto carote e crescenza Platessa saporita Fagiolini	Consa invernale cotta e cruda Lasagnette di verdure e scamorza Dolcetto	Miglio e zucca Tacchino alla pizzaiola Patate al forno	Insalata mista Polenta e spezzatino
<b>VENERDÌ</b>	Insalata mista Pizza margherita	Insalata verde Zuppa di verdure con orzo Totani al forno	Insalata verde e mele Pizza margherita	Risotto alla barbabietola Platessa dorata Scarola e mais

Nella preparazione dei pasti si utilizza con moderazione sale iodato ed esclusivamente olio di oliva extravergine, sia per i condimenti a crudo che per le cotture.

Il pane somministrato è a ridotto contenuto di sale e viene distribuito con il secondo piatto.

Quando presenti in menu i piatti unici o la verdura cruda, la verdura viene proposta all'inizio del pasto.

Non si utilizzano prodotti precotti, fritti o prefritti.

Per lo spuntino di metà mattina viene distribuita frutta fresca di stagione, garantendo almeno 3 tipologie diverse la settimana.



**TABELLA INGREDIENTI PRINCIPALI UTILIZZATI NEL MENÙ STANDARD AUTUNNO INVERNO 2023/2024**

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
<b>LUNEDÌ</b>	<b>PRIMO:</b> *verdure miste, patate, piselli, riso integrale <b>SECONDO:</b> uova pastorizzate, *zucca, cipolla, grana	<b>PRIMO:</b> Pasta di semola, olio evo, ( <i>grana padano servito a parte</i> ) <b>SECONDO:</b> tacchino, aromi misti, olio evo	<b>PRIMO:</b> riso parboiled, zafferano, latte di soia, olio di girasole, farina 0, ( <i>grana padano servito a parte</i> ) <b>SECONDO:</b> sovra cosce di pollo, aromi, olio evo	<b>PRIMO:</b> pasta integrale, *spinaci, cipolla, olio evo, brodo vegetale <b>SECONDO:</b> ceci, *zucca, *patate, cipolla, pane grattugiato, aromi misti, olio evo
<b>MARTEDÌ</b>	<b>PRIMO:</b> pasta integrale, pelati, *funghi champignon, aglio, olio evo <b>SECONDO:</b> petti di pollo, pane grattugiato, curcuma, aromi, olio evo	<b>PRIMO:</b> riso integrale, *zucca, mandorle, brodo vegetale, olio evo, ( <i>grana padano servito a parte</i> ) <b>SECONDO:</b> halibut, farina di mais, farina di riso, aromi, pane grattugiato, olio evo	<b>PRIMO:</b> Pasta integrale, pomodori secchi, passata di pomodoro, scarola, aglio <b>SECONDO:</b> *merluzzo, pane grattugiato, farina di mais, aromi, olio evo	<b>PRIMO:</b> *Gnocchi di patate, pomodori pelati, porro <b>SECONDO:</b> *merluzzo, pane grattugiato, sesamo, aromi misti, olio evo
<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>PRIMO:</b> pasta di semola, *cavolfiore, pinoli, zafferano, brodo vegetale <b>SECONDO:</b> cannellini, *broccoli verdi, quinoa, *patate, pane grattugiato, aromi misti, olio evo	<b>PRIMO:</b> pasta di farro, pomodori pelati, cipolla, olio evo <b>SECONDO:</b> petto di pollo, succo di ananas, pane grattugiato, aromi misti, olio evo	<b>PRIMO:</b> *Verdure miste, ceci, farro, olio evo, patate <b>SECONDO:</b> *patate, *spinaci, grana, olio evo, pane grattugiato, aromi misti	<b>PRIMO:</b> *verdure miste, *patate, orzo <b>SECONDO:</b> uova pastorizzate, scarola, cipolla
<b>GIOVEDÌ</b>	<b>PRIMO:</b> riso integrale, carote, crescenza, brodo vegetale <b>SECONDO:</b> *platessa, pane grattugiato, aglio, prezzemolo, olio evo	<b>PIATTO UNICO:</b> *pasta all'uovo, latte di soia, farina 0, verdure miste, cannellini, scamorza, passata di pomodoro, olio di girasole	<b>PRIMO:</b> miglio, *zucca, olio evo, brodo vegetale, porro/cipolla, ( <i>grana padano servito a parte</i> ) <b>SECONDO:</b> fesa di tacchino, pomodori pelati, capperi, origano, aglio, olio evo	<b>PIATTO UNICO:</b> farina di mais, farina di grano saraceno. Carne di vitello, cipolla, sedano, carote, passata di pomodoro, olio evo
<b>VENERDÌ</b>	<b>PIATTO UNICO:</b> Farina 0, passata di pomodoro, mozzarella, lievito di birra, origano	<b>PRIMO:</b> *Verdure miste, orzo, olio evo, patate <b>SECONDO:</b> *totani, pane grattugiato, aromi	<b>PIATTO UNICO:</b> Farina 0, farina integrale, passata di pomodoro, mozzarella, lievito di birra, origano	<b>PRIMO:</b> riso integrale, barbabietola, mandorle, aglio, olio brodo vegetale, ( <i>grana padano servito a parte</i> ) <b>SECONDO:</b> *platessa, pane grattugiato, curcuma, aromi misti, olio evo

\*Nel menu potrebbero essere presenti prodotti surgelati/congelati  
La carne utilizzata è sempre fresca di origine italiana.  
Il merluzzo e la platessa derivano da pesca sostenibile.  
PRODOTTI UTILIZZATI DI AGRICOLTURA BIOLOGICA: legumi (piselli, lenticchie, ceci, fagioli) – pasta – riso – farine – cereali derivati – uova – pomodori pelati/passata frutta – ortaggi – pane e prodotti da forno – olio di oliva extravergine



### MENU' AUTUNNO INVERNO 2023/2024 - NO CARNE - SCUOLE STATALI

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Crema di patate e piselli con riso Frittata alla zucca C avolo cappuccio	Pasta olio e grana <b>POLPETTINE DI ZUCCA</b> Carote julienne	Risotto allo zafferano <b>CROCCHETTE RICOTTA E CAROTE</b> Carote in agrodolce	Insalata verde Pasta al pesto di spinaci T ortino di legumi
MARTEDÌ	Pasta alla boscaiola <b>HALIBUT AL FORNO</b> Finocchi graten	Finocchi e arance Risotto zucca e mandorle Halibut gratinato	Insalata iceberg e mais Pasta con pesto di pomodori secchi Cotoletta di merluzzo	Gnocchi al pomodoro Bocconcini di merluzzo Finocchi
MERCOLEDÌ	Pasta al fiore con pinoli e zafferano Hamburger broccoli e cannellini Bastoncini di carote	Pasta al pomodoro <b>TOFU CON VERDURE</b> Insalata mista e noci	Vellutata con farro e ceci Spinacine Finocchi ai semi misti	Passato di verdura con orzo Frittata con scarola Fagiolini all'agro
GIOVEDÌ	Risotto carote e crescenza Platessa saporita Fagiolini	Consa invernale cotta e cruda Lasagnette di verdure e scamorza Dolcetto	Miglio e zucca <b>BURGER/TORTINO BORLOTTI E CIPOLLA</b> Patate al forno	Insalata mista Polenta e <b>LENTICCHIE</b>
VENERDI'	Insalata mista Pizza margherita	Insalata verde Zuppa di verdure con orzo Totani al forno	Insalata verde e mele Pizza margherita	Risotto alla barbabietola Platessa dorata Insalata e mais

Nella preparazione dei pasti si utilizza con moderazione sale iodato ed esclusivamente olio di oliva extravergine, sia per i condimenti a crudo che per le cotture.

Il pane somministrato è a ridotto contenuto di sale e viene distribuito con il secondo piatto.

Quando presenti in menu i piatti unici o la verdura cruda, la verdura viene proposta all'inizio del pasto.

Non si utilizzano prodotti precotti, fritti o prefritti.

Per lo spuntino di metà mattina viene distribuita frutta o verdura fresca di stagione.



**TABELLA DEI PRINCIPALI INGREDIENTI UTILIZZATI NEL MENU NO CARNE AUTUNNO INVERNO 2023 2024 – SCUOLE STATALI**

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
<b>LUNEDÌ</b>	<b>PRIMO:</b> *verdure miste, patate, piselli, riso integrale <b>SECONDO:</b> uova pastorizzate, *zucca, cipolla, grana	<b>PRIMO:</b> Pasta di semola, olio evo ( <i>grana padano servito a parte</i> ) <b>SECONDO:</b> *zucca, *patate cipolla, pane grattugiato, aromi misti, olio evo	<b>PRIMO:</b> riso parboiled, zafferano, latte di soia, olio di girasole, farina 0 ( <i>grana padano servito a parte</i> ) <b>SECONDO:</b> ricotta, carote, patate, farina di mais, aromi misti, olio evo	<b>PRIMO:</b> pasta integrale, *spinaci, cipolla, olio evo, brodo vegetale <b>SECONDO:</b> ceci, *zucca, *patate, cipolla, pane grattugiato, aromi misti, olio evo
<b>MARTEDÌ</b>	<b>PRIMO:</b> pasta integrale, pelati, *funghi champignon, aglio, olio evo <b>SECONDO:</b> *halibut, aromi	<b>PRIMO:</b> riso integrale, *zucca, mandorle, brodo vegetale, olio evo ( <i>grana padano servito a parte</i> ) <b>SECONDO:</b> halibut, farina di mais, farina di riso, aromi, pane grattugiato, olio evo	<b>PRIMO:</b> Pasta integrale, pomodori secchi, passata di pomodoro, scarola, aglio <b>SECONDO:</b> *merluzzo, pane grattugiato, farina di mais, aromi, olio evo	<b>PRIMO:</b> *Gnocchi di patate, pomodori pelati, porro <b>SECONDO:</b> *merluzzo, pane grattugiato, sesamo, aromi misti, olio evo
<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>PRIMO:</b> pasta di semola, *cavolfiore, pinoli, zafferano, brodo vegetale <b>SECONDO:</b> cannellini, *broccoli verdi, quinoa, *patate, pane grattugiato, aromi misti, olio evo	<b>PRIMO:</b> pasta di farro, pomodori pelati, cipolla, olio evo <b>SECONDO:</b> tofu, verdure miste	<b>PRIMO:</b> *Verdure miste, ceci, farro, olio evo, patate <b>SECONDO:</b> *patate, *spinaci, grana, olio evo, pane grattugiato, aromi misti	<b>PRIMO:</b> *verdure miste, *patate, orzo <b>SECONDO:</b> uova pastorizzate, scarola, cipolla
<b>GIOVEDÌ</b>	<b>PRIMO:</b> riso integrale, carote, crescenza, latte di soia, olio di girasole, farina 0 <b>SECONDO:</b> *platessa, pane grattugiato, aglio, prezzemolo, olio evo	<b>PIATTO UNICO:</b> *pasta all'uovo, latte di soia, farina 0, verdure miste, cannellini, scamorza, passata di pomodoro, olio di girasole	<b>PRIMO:</b> miglio, *zucca, olio evo, brodo vegetale, porro/cipolla ( <i>grana padano servito a parte</i> ) <b>SECONDO:</b> borlotti, cipolla, aromi, olio evo, pane grattugiato	<b>PIATTO UNICO:</b> farina di mais, farina di grano saraceno; lenticchie, *verdure miste, passata di pomodoro, aromi
<b>VENERDÌ</b>	<b>PIATTO UNICO:</b> Farina 0, passata di pomodoro, mozzarella, lievito di birra, origano	<b>PRIMO:</b> *Verdure miste, orzo, olio evo, patate <b>SECONDO:</b> *totani, pane grattugiato, aromi	<b>PIATTO UNICO:</b> Farina 0, farina integrale, passata di pomodoro, mozzarella, lievito di birra, origano	<b>PRIMO:</b> riso integrale, barbabietola, mandorle, aglio, olio brodo vegetale, ( <i>grana padano servito a parte</i> ) <b>SECONDO:</b> *platessa, pane grattugiato, curcuma, aromi misti, olio evo

\*Nel menu potrebbero essere presenti prodotti surgelati/congelati

PRODOTTI UTILIZZATI DI AGRICOLTURA BIOLOGICA: legumi (piselli, lenticchie, ceci, fagioli) – pasta – riso – farine – cereali derivati – uova – pomodori pelati/passata  
 frutta – ortaggi – pane e prodotti da forno – olio di oliva extravergine



**TABELLA CAMBI MENU' AUTUNNO INVERNO 2023/2024**

<i>GIORNO</i>	<b>PRIMA SETTIMANA</b>	<b>SECONDA SETTIMANA</b>	<b>TERZA SETTIMANA</b>	<b>QUARTA SETTIMANA</b>
<b>LUNEDÌ</b>	Pasta all'olio Tonno Verdura	Riso con olio Formaggio Verdura	Pasta al pomodoro *Pesce al forno Verdura	Pasta con olio *Pesce al forno Verdura
<b>MARTEDÌ</b>	Riso con olio Carne ai ferri Verdura	Pasta al pomodoro Frittata Verdura	Riso con olio Formaggio Verdura	Riso al pomodoro Formaggio Verdura
<b>MERCOLEDÌ</b>	Pasta al pomodoro Crescenza Verdura	Riso con olio Tonno Verdura	Pasta con olio Carne ai ferri Verdura	Riso con olio Carne ai ferri Verdura
<b>GIOVEDÌ</b>	Riso con olio *Pesce al forno Verdura	Pasta al pomodoro Ricotta Verdura	Riso con olio Tonno Verdura	Pasta al pomodoro Crescenza Verdura
<b>VENERDÌ</b>	Pasta al pomodoro Frittata Verdura	Pasta con olio Carne ai ferri Verdura	Pasta al pomodoro Crescenza Verdura	Pasta con olio Frittata Verdura

\*Nel menu potrebbero essere presenti prodotti surgelati/congelati