

## menù autunnale

Scuola dell'infanzia, primaria e secondaria - Comune di Peveragno



|   | Lunedì   | Martedì  | Mercoledì  | Giovedì   | Venerdì   |
|---|--|--|--|---|---|
| 1 | Risotto al pomodoro                              | Crema di carote<br><b>Pasta all'olio extravergine (PRIMARIA e SECONDARIA)</b>  | Pasta alle verdure                                       | Pasta all'olio extravergine                           | Pasta al pesto  |
|   | Frittata al naturale                             | Lonza di maiale al forno   | Pollo al forno   | Polpette di legumi                                    | Filetto di pesce* al forno                              |
|   | Fagiolini* al forno<br>Frutta fresca di stagione | Patate al forno/ <b>Carote al forno (PRIMARIA e SECONDARIA)</b><br>Frutta fresca di stagione                               | Insalata verde<br>Dessert                                | Biete erbetto* al vapore<br>Frutta fresca di stagione | Piselli* e carote al forno<br>Frutta fresca di stagione |
| 2 | Pasta alla pizzaiola                             | Pasta al ragù di verdure   | Pasta all'olio extravergine                              | Risotto alla zucca                                    | Crema di legumi   |
|   | Prosciutto cotto                                 | Formaggio  | Arrosti di bovino al forno                               | Burger di pesce* al forno                             | Frittata alle *biete erbetto                            |
|   | Spinaci* al vapore<br>Frutta fresca di stagione  | Carote al forno<br>Frutta fresca di stagione   | Finocchi gratinati al forno<br>Frutta fresca di stagione | Insalata verde<br>Frutta fresca di stagione           | Patate al forno<br>Frutta fresca di stagione            |
| 3 | Pasta all'olio extravergine                      | Trancio di pizza Margherita  | Passato di *verdure con farro                            | Pasta al pomodoro e olive                             | Risotto con *piselli                                    |
|   | Pollo al forno                                   | Prosciutto cotto mezza porzione  | Hamburger di bovino al pomodoro                          | Polpette di legumi                                    | Filetto di pesce* impanato al forno                     |
|   | Carote julienne<br>Frutta fresca di stagione     | Insalata verde<br>Frutta fresca di stagione  | Purea di patate<br>Frutta fresca di stagione             | Biete erbetto* al vapore<br>Dessert                   | Carote agli aromi al forno<br>Frutta fresca di stagione |
| 4 | Pasta al pesto con *fagiolini e patate           | Passato di *verdura con orzo<br><b>Pasta all'olio extravergine (PRIMARIA e SECONDARIA)</b><br>Arrosti di tacchino al forno | Pasta all'olio extravergine e salvia                     | Pasta al ragù di bovino                               | Risotto ai formaggi                                     |
|   | Formaggio  | Patate al forno/ <b>Biete erbetto* al vapore (PRIMARIA e SECONDARIA)</b>   | Polpette di bovino al sugo                               | Frittata di verdure                                   | Polpette di legumi                                      |
|   | Insalata verde<br>Frutta fresca di stagione      | Frutta fresca di stagione  | Carote julienne<br>Frutta fresca di stagione             | Spinaci* al vapore<br>Frutta fresca di stagione       | Finocchi al forno<br>Frutta fresca di stagione          |

**Pesce\*:** A Rotazione Platessa\*, Merluzzo\*, Limanda\*

**Formaggio:** A Rotazione Mozzarella, Tomino fresco, Primo Sale, Ricotta, Stracchino

**Dessert:** A Rotazione Yogurt alla frutta o Budino

Tutti i pasti vengono completati con pane a ridotto contenuto di sale e frutta fresca di stagione (o polpa di frutta, occasionalmente 1 volta a settimana).

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). \* **Materia prima di base congelata e/o surgelata.**

Aggiornato in data 11/08/2021 - Validato da: ASI CN1