



MENÙ AUTUNNO-INVERNO A.S. 2024-25

In vigore dal 21/10/2024 con la 1° settimana

Scuola Primaria di Palazzago - CC Nano

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	PESCE		CARNE	LEGUMI
1° SETTIMANA	Pasta al pesto Formaggio Erbette* Pane Frutta	Passato di verdura con crostini* Pesce gratinato* Patate al forno* Pane Frutta		Fagiolini* Lasagne al ragù di manzo* Pane Frutta	Risotto allo zafferano Tortino di legumi* Carote prezzemolate* Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	PESCE	CARNE		FORMAGGIO	UOVO
2° SETTIMANA	Risotto alla parmigiana Tonno in olio d'oliva Carote al vapore* Pane Frutta	Polenta Spezzatino di tacchino Fagiolini* Pane Frutta		Raviolini di magro all'olio e salvia ½ porz. primosale Insalata / Finocchi julienne Pane Frutta	Minestra di riso e patate* (senza Parmigiano Reggiano DOP) Frittata con Parmigiano Reggiano DOP Cavolfiori* Pane - Frutta
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	UOVO		CARNE	LEGUMI
3° SETTIMANA	Pasta al pomodoro Formaggio Fagiolini* Pane Frutta	Risotto allo zafferano Frittatina con patate* Erbette* Pane Frutta		Passato di verdura con riso* Fusi di pollo al forno Patate al forno* Pane Frutta	Gnocchi al pesto Fagioli cannellini in umido Insalata Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	UOVO	LEGUMI		FORMAGGIO	PESCE
4° SETTIMANA	Riso alla salvia Rollè di frittata/Frittata Broccoli* Pane Frutta	Pasta al pesto Lenticchie in umido Carote al vapore* Pane Frutta		Pizza Margherita ½ porzione mozzarella Carote julienne Pane Frutta	Pasta al pomodoro Crocchette di pesce* Fagiolini* Pane integrale Frutta

Tra le proposte di formaggio si alterneranno: mozzarella, italico, Asiago DOP, Provolone Valpadana DOP, fontal, primosale.

Tra le tipologie di pesce si alterneranno: merluzzo (per le crocchette di pesce), platessa (per pesce gratinato), limanda (per pesce gratinato), passera (per pesce gratinato).

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all'1,7% riferito al peso della farina).

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

*la preparazione contiene uno o più ingredienti surgelati/congelati all'origine.

In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato.