



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	LEGUMI	PESCE	UOVO	CARNE
1° SETTIMANA dal 4/11 all'8/11	Pasta al pesto Formaggio Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Vellutata di piselli* Sformato di patate e verdure* Pane Frutta	Risotto allo zafferano Pesce al forno* Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Pasta al pomodoro Crocchette d'uovo Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Lasagne al ragù di manzo* Verdura cotta*/cruda Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	UOVO	FORMAGGIO	PESCE	CARNE	LEGUMI
2° SETTIMANA dall'11/11 al 15/11	Riso al pomodoro Frittatina Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Pizza Margherita Verdura cotta*/cruda Frutta	Pasta all'olio extravergine d'oliva Crocchette di pesce* Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	MENU SPECIALE Gnocchetti sardi in salsa aurora Bocconcini di tacchino con olive Broccoli* Pane Frutta	Passato di verdure con riso* Lenticchie in umido Patate al vapore Pane integrale Frutta
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	UOVO	CARNE	LEGUMI	PESCE
3° SETTIMANA dal 18/11 al 22/11	Pasta all'olio extravergine d'oliva Formaggio Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Frittata Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Passato di verdure con orzo* Scaloppine di lonza Patate al vapore Pane Frutta	Pasta al pomodoro e pesto Piselli in umido* Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Pasta integrale al sugo di verdura Pesce gratinato al forno* Verdura cotta*/cruda Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	UOVO	FORMAGGIO	PESCE	CARNE	LEGUMI
4° SETTIMANA dal 25/11 al 29/11	Pasta al pomodoro Frittatina con verdure* Carote e piselli* Pane Frutta	Pizza Margherita Verdura cotta*/cruda Frutta	Minestra di riso e patate Pesce in umido* Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Polenta Bocconcini di tacchino agli aromi Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Crocchette di legumi* Verdura cotta*/cruda Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	LEGUMI	PESCE	UOVO	CARNE
1° SETTIMANA dal 2/12 al 6/12	Pasta al pesto Formaggio Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Zuppa di legumi con riso Carote* all'olio evo Pane Frutta	Risotto allo zafferano Pesce al forno* Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Pasta al pomodoro Crocchette d'uovo Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Pasta al ragù di manzo Verdura cotta*/cruda Pane Frutta

MENÙ AUTUNNO-INVERNO A.S. 2024-25

In vigore dal 4/11/2024 con la 1° settimana

Scuola Materna di Palazzago



sistemi italiani ristorazione



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riferimento tabella ATS	UOVO	FORMAGGIO	PESCE	CARNE	LEGUMI
2° SETTIMANA dal 9/12 al 13/12	Riso al pomodoro Frittatina Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Pizza Margherita Verdura cotta*/cruda Frutta	Pasta all'olio extravergine d'oliva Crocchette di pesce* Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Polenta Pollo alla cacciatora Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Passato di verdure con riso* Lenticchie in umido Patate al vapore Pane integrale Frutta
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	LEGUMI	UOVO	CARNE	PESCE
3° SETTIMANA dal 16/12 al 20/12	Pasta all'olio extravergine d'oliva Formaggio Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Lasagne al pomodoro e besciamella* Piselli in umido* Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Frittata Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	MENU NATALE Casoncelli alla salvia Scaloppine di lonza all'arancia Fagiolini* Pane Dolce	Pasta integrale al sugo di verdura Pesce gratinato al forno* Verdura cotta*/cruda Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	VACANZE DI NATALE	UOVO	PESCE	CARNE	FORMAGGIO
4° SETTIMANA dal 7/1 al 10/1	VACANZE DI NATALE	Pasta al pomodoro Frittatina con verdure* Carote e piselli* Pane Frutta	Minestra di riso e patate Pesce in umido* Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Polenta Bocconcini di tacchino agli aromi Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Pizza Margherita Verdura cotta*/cruda Frutta
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	LEGUMI	PESCE	UOVO	CARNE
1° SETTIMANA dal 13/1 al 17/1	Pasta al pesto Formaggio Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Vellutata di piselli* Sformato di patate e verdure* Pane Frutta	Risotto allo zafferano Pesce al forno* Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Pasta al pomodoro Crocchette d'uovo Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Lasagne al ragù di manzo* Verdura cotta*/cruda Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	UOVO	FORMAGGIO	PESCE	CARNE	LEGUMI
2° SETTIMANA dal 20/1 al 24/1	Riso al pomodoro Frittatina Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Pizza Margherita Verdura cotta*/cruda Frutta	Pasta all'olio extravergine d'oliva Crocchette di pesce* Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	MENU SPECIALE Polenta Salsiccia di tacchino Carote* Pane Frutta	Passato di verdure con riso* Lenticchie in umido Patate al vapore Pane integrale Frutta
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	UOVO	CARNE	LEGUMI	PESCE
3° SETTIMANA dal 27/1 al 31/1	Pasta all'olio extravergine d'oliva Formaggio Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Frittata Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Passato di verdure con orzo* Scaloppine di lonza Patate al vapore Pane Frutta	Pasta al pomodoro e besciamella Piselli in umido* Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Pasta integrale al sugo di verdura Pesce gratinato al forno* Verdura cotta*/cruda Pane Frutta

MENÙ AUTUNNO-INVERNO A.S. 2024-25

In vigore dal 4/11/2024 con la 1° settimana

Scuola Materna di Palazzago



sistemi italiani ristorazione



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riferimento tabella ATS	UOVO	FORMAGGIO	PESCE	CARNE	LEGUMI
4° SETTIMANA dal 3/2 al 7/2	Pasta al pomodoro Frittatina con verdure* Carote e piselli* Pane Frutta	Pizza Margherita Verdura cotta*/cruda Frutta	Minestra di riso e patate Pesce in umido* Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Polenta Bocconcini di tacchino agli aromi Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Crocchette di legumi* Verdura cotta*/cruda Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	LEGUMI	PESCE	UOVO	CARNE
1° SETTIMANA dal 10/2 al 14/2	Pasta al pesto Formaggio Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Zuppa di legumi con riso Carote* all'olio evo Pane Frutta	Risotto allo zafferano Pesce al forno* Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Pasta al pomodoro Crocchette d'uovo Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Pasta al ragù di manzo Verdura cotta*/cruda Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	UOVO	FORMAGGIO	PESCE	CARNE	LEGUMI
2° SETTIMANA dal 17/2 al 21/2	Riso al pomodoro Frittatina Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Pizza Margherita Verdura cotta*/cruda Frutta	Pasta all'olio extravergine d'oliva Crocchette di pesce* Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Polenta Pollo alla cacciatora Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Passato di verdure con riso* Lenticchie in umido Patate al vapore Pane integrale Frutta
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	LEGUMI	UOVO	CARNE	PESCE
3° SETTIMANA dal 24/2 al 28/2	Pasta all'olio extravergine d'oliva Formaggio Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Lasagne al pomodoro e besciamella* Piselli in umido* Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Frittata Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	MENU di CARNEVALE Vellutata di carote* con riso Arrostito freddo di tacchino (salume) Patate* Pane - Dolce	Pasta integrale al sugo di verdura Pesce gratinato al forno* Verdura cotta*/cruda Pane Frutta
Riferimento tabella ATS			UOVO	CARNE	FORMAGGIO
4° SETTIMANA dal 3/3 al 7/3	VACANZE DI CARNEVALE	VACANZE DI CARNEVALE	Pasta al pomodoro Frittatina con verdure* Carote e piselli* Pane Frutta	Polenta Bocconcini di tacchino agli aromi Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Pizza Margherita Verdura cotta*/cruda Frutta
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	LEGUMI	PESCE	CARNE	UOVO
1° SETTIMANA dal 10/3 al 14/3	Pasta al pesto Formaggio Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Vellutata di piselli* Sformato di patate e verdure* Pane Frutta	Risotto allo zafferano Pesce al forno* Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Lasagne al ragù di manzo* Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Pasta al pomodoro Crocchette d'uovo Verdura cotta*/cruda Pane Frutta

MENÙ AUTUNNO-INVERNO A.S. 2024-25

In vigore dal 4/11/2024 con la 1° settimana

Scuola Materna di Palazzago



sistemi italiani ristorazione



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riferimento tabella ATS	UOVO	FORMAGGIO	PESCE	CARNE	LEGUMI
2° SETTIMANA dal 17/3 al 21/3	Riso al pomodoro Frittatina Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Pizza Margherita Verdura cotta*/cruda Frutta	Pasta all'olio extravergine d'oliva Crocchette di pesce* Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	MENU SPECIALE Gnocchi al pomodoro e pesto Bocconcini di pollo con salvia Insalata Pane Frutta	Passato di verdure con riso* Lenticchie in umido Patate al vapore Pane integrale Frutta
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	UOVO	CARNE	LEGUMI	PESCE
3° SETTIMANA dal 24/3 al 28/3	Pasta all'olio extravergine d'oliva Formaggio Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Frittata Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Passato di verdure con orzo* Scaloppine di lonza Patate al vapore Pane Frutta	Pasta al pomodoro e besciamella* Piselli in umido* Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Pasta integrale al sugo di verdura Pesce gratinato al forno* Verdura cotta*/cruda Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	UOVO	FORMAGGIO	PESCE	CARNE	LEGUMI
4° SETTIMANA dal 31/3 al 4/4	Pasta al pomodoro Frittatina con verdure* Carote e piselli* Pane Frutta	Pizza Margherita Verdura cotta*/cruda Frutta	Minestra di riso e patate Pesce in umido* Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Polenta Bocconcini di tacchino agli aromi Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Crocchette di legumi* Verdura cotta*/cruda Pane Frutta

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

Tra le tipologie di pesce si alterneranno: merluzzo (per le crocchette di pesce), platessa (per pesce al pomodoro/pesce gratinato/pesce in umido), limanda (per pesce al pomodoro/pesce gratinato/pesce in umido), passera (per pesce al pomodoro/pesce gratinato/pesce in umido).

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.

Tra le proposte di verdura cruda e cotta si alterneranno: insalata, insalata mista, pomodori, carote a julienne, finocchi in insalata, carote al forno, fagiolini all'olio extravergine d'oliva*, zucchine all'olio extravergine d'oliva, zucchine gratinate, erbe*, finocchi gratinati, cavolfiori all'olio extravergine d'oliva*, broccoli all'olio extravergine d'oliva*.

*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.