



Menù Invernale 2024/2025 Sc. Primaria Costa M.ga no carne

	<u>Lunedì</u>	<u>Martedì</u>	<u>Mercoledì</u>	<u>Giovedì</u>	<u>Venerdì</u>
<u>PRIMA SETTIMANA</u>	<i>Pasta al pomodoro Ricottina Broccoletti Frutta di stagione</i>	<i>Risotto alla zucca Frittata Carote al forno Frutta di stagione</i>	<i>Pasta al pomodoro formaggio Fagiolini Frutta di stagione</i>	<i>Pastina in brodo Farinata Spinaci Frutta di stagione</i>	
<u>SECONDA SETTIMANA</u>	<i>Pasta al pomodoro e zucchine Formaggio Broccoletti Frutta di stagione</i>	<i>Risotto al pomodoro Torta salata con uovo Fagiolini Frutta di stagione</i>	<i>Formaggio verdure in umido Polenta Frutta di stagione</i>	<i>Minestrone Di Farro Con Legumi Filetto di merluzzo panato Purè di carote Frutta di stagione</i>	
<u>TERZA SETTIMANA</u>	<i>Pasta al sugo di verdure Tonno Cavolfiori al vapore Frutta di stagione</i>	<i>Pasta e fagioli Pesce al limone Patate lesse Frutta di stagione</i>	<i>Pasta integrale con crema di zucca Formaggio a fette Broccoletti Frutta di stagione</i>	<i>Risotto all'ortolana Pesce gratinato al forno Carote al vapore Yogurt</i>	
<u>QUARTA SETTIMANA</u>	<i>Riso all'olio Mozzarella Carote cotte Frutta di stagione</i>	<i>Pasta integrale all'olio evo Uova strapazzate Fagiolini Frutta di stagione</i>	<i>Gnocchi al pomodoro Legumi Broccoli al vapore Yogurt</i>	<i>Vellutata di zucca con crostini Nuggets di pesce Cavolfiori Frutta di stagione</i>	

Il pane fornito è a ridotto contenuto di sale. Allergeni: nello stesso centro cottura vengono lavorati alimenti e bevande che possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi.

Pane integrale 1 volta a settimana