



Menù Invernale 2024/2025 Sc Primaria Costa Masnaga

	<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 pasticciata al forno (con carne) Fagiolini Frutta di stagione</i>	<i>Minestra d'orzo 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>Brasato con 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 Rotolo di tacchino al forno Patate lesse Frutta di stagione</i>	<i>Pasta integrale con crema di zucca e salsiccia 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>Risotto ai piselli Mozzarella Carote cotte Frutta di stagione</i>	<i>Pasta integrale all'olio evo Uova strapazzate Fagiolini Frutta di stagione</i>	<i>Gnocchi al ragù di manzo 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