



MENU' INVERNO

SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI ANGERA

DAL 1° NOVEMBRE al 31 MARZO A.S. 2023 - 2024



	LUNEDì	MARTEDì	MERCOLEDì	GIOVEDì	VENERDì
PRIMA SETTIMANA	Fusilli ¹ integrali al pomodoro Crescenza ⁷ Carote cotte Frutta	Risotto ⁹ allo zafferano Filetto di merluzzo panato ^{1,3,4*} Insalata mista Frutta	Ravioli ^{1,3,7} di magro al burro e salvia Sformatino ³ ½ porzione Finocchi e carote julienne Frutta	Polenta e bruscit di manzo ⁹ Carote brasate Frutta	Zuppa ⁹ di ceci e patate con crostini ¹ Ricotta ⁷ Carote julienne Frutta
SECONDA SETTIMANA	Risotto ⁹ alle verdure Lonza al forno Spinaci all'olio* Frutta	Passato di verdure ^{9*} con riso Bocconcini di merluzzo ^{1,3,4*} Insalata mista Frutta	Pizza margherita ^{1,7} Insalata mista Frutta	Pasta e fagioli ^{1,9} Formaggio fresco ⁷ Carote al vapore Frutta	Pasta ¹ integrale al pomodoro Sformatino ³ alle carote Finocchi in insalata Frutta
TERZA SETTIMANA	Pasta ¹ al pesto Sformatino ³ Cavolfiori* Frutta	Pasta ¹ pomodoro e lenticchie Formaggio asiago DOP ⁷ Insalata verde Frutta	Fusilli integrali al ragù di verdure ^{1,9} Spezzatino di pollo ¹ Carote al vapore Frutta	Pizza margherita ^{1,7} Insalata mista Frutta	Passato di verdure* con orzo ^{1,9} Filetto di platessa* gratinato al forno ^{1,3,4} Fagiolini al vapore* Frutta
QUARTA SETTIMANA	Crema di verdure* con crostini ^{1,9} Bocconcini di manzo al pomodoro Carote cotte Frutta	Fusilli ¹ integrali al pomodoro Fagioli borlotti in umido Insalata verde Frutta	Gnocchetti sardi alle verdure ^{1,9} Croquette di magro ¹ Cavolfiori Frutta	Pasta alla parmigiana ^{1,7} Filetto di pesce ^{1,3,4} Finocchi al vapore Frutta	Orzotto al pomodoro ^{1,9} Fusi di pollo al forno Carote julienne Frutta

ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
2. Crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano
10. Senape
11. Sesamo
12. Solfiti
13. Lupini
14. Molluschi

SPECIFICHE

*Prodotto surgelato

Ogni pasto prevede la disponibilità di pane a ridotto contenuto di sale nelle porzioni di 50 g di per la scuola primaria e 70 g per la scuola secondaria di primo grado

La frutta fornita al termine del pasto è soggetta a varietà stagionali indicate nei ricettari.