

Menù invernale 2025-26
Comune di Rudiano



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 ^a Settimana	Gnocchetti sardi al pomodoro	Cellentani all'olio	P.U. Lasagne alla bolognese	Passato di verdura con crostini integrali	Riso allo zafferano
	Frittata con asiago	Burger di ceci olio e aromi		Mozzarella	Fil. Limanda gratinato*
	Insalata verde	Spinaci all'olio*	Finocchi e carote crude	Patate arrosto	Carote crude
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Yogurt	Pane - Frutta di stagione
2 ^a Settimana	Risotto barbabietola e crescenza	Crema di zucca con riso integrale	Pizza margherita	Mezze penne al ragù di verdura	Sedanini all'olio
	Asiago	Cotoletta di pollo	Tonno	Uovo strapazzato	Bastoncini di pesce
	Fagiolini al vapore*	Purè di patate	Insalata verde	Carote crude	Spinaci gratinati*
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione
3 ^a Settimana	Pennette alla zucca	Riso all'olio	Polenta	Fusilli alla pizzaiola	Passato di verdura con crostini integrali
	Prosciutto cotto	Polpette di legumi con maionese	Arrosto di lonza	Bastoncini di pesce	Scamorza dolce
	Cavolfiore al vapore	Insalata verde	Carote olio e rosmarino	Finocchi crudi	Patate arrosto
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - BARRETTA CIOCCOLATO	Pane - Frutta di stagione
4 ^a Settimana	Ravioli ricotta e spinaci al burro e salvia	Crema di carote con riso	Sedanini alla ligure	Mezze penne integrali alla sorrentina	Riso in salsa grana
	Crescenza	Arrosto di tacchino	Petto di pollo olio e aromi	Burger di legumi	Fil. Merluzzo impanato*
	Fagiolini al vapore*	Patate arrosto	Insalata verde	Carote crude	Spinaci all'olio*
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione
5 ^a Settimana	Pennette al ragù leggero	Minestrina con pasta	Pizza margherita	Mezze penne integrali al pomodoro e basilico	Riso al pomodoro
	Tortino di verdure	Mozzarella	Prosciutto cotto	Fil. Platessa impanato*	Frittata di piselli e ricotta*
	Carote e Finocchi crudi	Pure'di patate	Insalata e carote	Fagiolini al vapore*	Insalata verde
	Pane - Yogurt	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione
6 ^a Settimana	Riso in salsa grana	Crema di zucca con riso integrale	Polenta	Gnocchi di patate al pomodoro	Fusilli al tonno
	Sformatino di lenticchie e asiago	Uova strapazzate con formaggio	Arrosto di tacchino	Merluzzo gratinato*	Asiago
	Insalata verde	Patate arrosto	Fagiolini al vapore*	Carote crude	Verdure gratinate
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione

Legenda
Giornata biologica
DOP/IGP/EQUOSOLIDALI
PRODOTTO LOCALE

Frutta di stagione a rotazione almeno 3 tipologie scelte tra mele, pere, kiwi, arance, mandarini, clementine, banane in dipendenza della stagionalità e disponibilità sul mercato, convenzionale/biologica nelle giornate bio/dop/igp.*
*I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON ASTERISCO POSSONO ESSERE PREPARATI CON MATERIE PRIME CONGELATE/SURGELATE ALL'ORIGINE.
Si utilizza sale iodato. Il pane fornito è a basso contenuto di sale (< 1,7% rispetto alla farina). Si utilizza olio extravergine di oliva.
SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE GLI ALIMENTI E LE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI. Elenco degli allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 – allegato II e s.m.i.): Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pista cchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco.
Qualora si necessitasse di dieta sanitaria e/o etico religiosa si ricorda di presentare idonea certificazione medica, affinché in fase di produzione vengano formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia