

MENÙ AUTUNNO-INVERNO 2025-2026

Scuola primaria- Quaglia

NO FRUTTA SECCA

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1^ SETTIMANA	PASTA AL RAGU' DI VERDURE* (1,9) FRITTATA (3,7) VERDURA* COTTA FRUTTA DI STAGIONE PANE (1)	PASSATO DI VERDURA CON PASTINA (1,9) FESA DI POLLO PATATE BOLLITE O AL FORNO FRUTTA DI STAGIONE PANE (1)	GNOCCHETTI CON LEGUMI (1) VERDURA CRUDA FRUTTA DI STAGIONE PANE (1)	CREMA DI CAROTE* CON PASTA (1,9) MERLUZZO* OLIO E LIMONE (4) VERDURA* COTTA FRUTTA DI STAGIONE PANE (1)	PASTA (1) AL POMODORO PRIMO SALE (7) VERDURA CRUDA FRUTTA DI STAGIONE PANE (1)
2^ SETTIMANA	RISO OLIO E PARMIGIANO (7) FESA DI TACCHINO VERDURA* COTTA FRUTTA DI STAGIONE PANE (1)	PASTA INTEGRALE AGLI AROMI (1,) MOZZARELLA(7) VERDURA MISTA CRUDA FRUTTA DI STAGIONE PANE (1)	VELLUTATA DI ZUCCA CON CROSTINI (1,9) MERLUZZO * AL FORNO (4) PATATE* BOLLITE O AL FORNO FRUTTA DI STAGIONE PANE (1)	PASTA INTEGRALE CON POMODORO (1,9) PROSCIUTTO COTTO VERDURA CRUDA FRUTTA DI STAGIONE PANE (1)	RISOTTO E PISELLI* (7,9) VERDURA* COTTA FRUTTA DI STAGIONE PANE (1)
3^ SETTIMANA	PASTA AL RAGU DI CARNE (1,9) VERDURA CRUDA FRUTTA DI STAGIONE PANE (1)	RISOTTO ALLA PARMIGIANA (7,9) FRITTATA (3,7) VERDURA* COTTA FRUTTA DI STAGIONE PANE (1)	PASTA E LENTICCHIE (1) VERDURA CRUDA FRUTTA DI STAGIONE PANE (1)	PASTA POMODORO E BASILICO (1) FESA DI POLLO VERDURA* COTTA FRUTTA DI STAGIONE PANE (1)	PASSATO DI VERDURA* CON ORZO (1,9) MERLUZZO* AGLI AROMI (4) PATATE* BOLLITE O AL FORNO FRUTTA DI STAGIONE PANE (1)
4^ SETTIMANA	PIZZA MARGHERITA (1,7) VERDURA CRUDA FRUTTA DI STAGIONE PANE (1)	MINESTRONE DI VERDURA* CON PASTA (1,9) SPEZZATINO DI TACCHINO (9) PATATE BOLLITE O AL FORNO FRUTTA DI STAGIONE PANE (1)	PASTA AL POMODORO (1) MERLUZZO* AL FORNO (1,4) VERDURA* COTTA FRUTTA DI STAGIONE PANE (1)	PASTA INTEGRALE AGLI AROMI (1) FRITTATA (3,7) VERDURA CRUDA FRUTTA DI STAGIONE PANE (1)	RISOTTO E LEGUMI *(7,9) VERDURA* COTTA FRUTTA DI STAGIONE PANE (1)

LEGENDA

* prodotto surgelato/congelato all'origine

Pane a ridotto contenuto di sale.

La pasta somministrata sarà in parte proveniente da AGRICOLTURA BIOLOGICA

Verdura di stagione a rotazione tra: finocchi, insalata, pomodori, biette*, spinaci*, zucchine, fagiolini*, melanzane, broccoli, cavolfiore, carote

Frutta di stagione a rotazione tra: uva, mele, pere, kiwi, banane, arance, mandarini, clementine

LEGENDA ALLERGENI:

1. Glutine. 2.Crostacei. 3. Uova. 4. Pesce. 5. Arachidi. 6. Soia. 7. Latte. 8. Frutta a guscio. 9. Sedano. 10. Senape. 11. Semi di sesamo. 12..Anidride solforosa. 13. Lupini. 14. Molluschi

Non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contamination dovuta ai processi di produzione e somministrazione.