

MENÙ AUTUNNO-INVERNO 2025-2026

Scuola secondaria di I grado – Adamoli

NO LATTE E LATTICINI

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1^ SETTIMANA	PASTA AL RAGU' DI VERDURE* (1,9) FRITTATA SENZA LATTICINI (3) VERDURA* COTTA FRUTTA DI STAGIONE PANE (1)		GNOCCHETTI CON LEGUMI (1) VERDURA CRUDA FRUTTA DI STAGIONE PANE (1)		
2^ SETTIMANA	RISO CON OLIO FESA DI TACCHINO VERDURA* COTTA 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)		
3^ SETTIMANA	PASTA AL RAGU DI CARNE (1,9) VERDURA CRUDA FRUTTA DI STAGIONE PANE (1)		PIZZA CON POMODORO (1) VERDURA CRUDA FRUTTA DI STAGIONE PANE (1)		
4^ SETTIMANA	PASTA CON LEGUMI(* 1,9) VERDURA MISTA CRUDA FRUTTA DI STAGIONE PANE (1)		PASTA AL POMODORO (1) MERLUZZO* AL FORNO (1,4) 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.