



Menù Invernale

Scuola dell'infanzia, primaria e secondaria - Comune di Cervasca



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio extravergine	Crema di verdure e legumi	Pasta al pomodoro e olive	Risotto ai porri
	Formaggio	Crocchette di tacchino al forno	Frittata al naturale	Hamburger di bovino al pomodoro	Filetto di *pesce impanato al forno
	Spinaci* al forno	Cavolfiori al forno	Purea di patate	Carote julienne	Verza al forno
	Frutta fresca	Frutta fresca	Dessert	Frutta fresca	Frutta fresca
2	Riso all'olio extravergine	Pasta alla crema di pesto	Polenta	Riso al pomodoro	Crema di cavolfiori e ceci
	Formaggio	Girotondi di ricotta e *spinaci	Salsiccia al sugo	Pollo al forno	Filetto di *pesce impanato al forno
	Broccoli al forno	Finocchi al forno	Carote agli aromi	Insalata verde	Patate al forno
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
3	Pasta al pesto rosso	Pasta al ragù di bovino	Riso all'olio extravergine	Pizza Margherita	Crema di verdure e legumi
	Polpette di bovino al sugo	Frittata alle verdure	Formaggio	½ porzione di prosciutto cotto	Burger di *pesce al forno
	Carote julienne	Piselli* al forno	Spinaci* al forno	Insalata mista	Purea di patate
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Dessert
4	Pasta al pomodoro e ricotta	Passato di *verdura con orzo	Pasta al ragù di verdure	Pasta all'olio extravergine	Risotto alla crema di zafferano
	Frittata ai porri	Cotoletta di maiale al forno	Pollo al forno	Burger di *pesce al forno	Polpette di legumi
	Finocchi al forno	Patate al forno	Insalata verde	Carote agli aromi	Broccoli al forno
	Frutta fresca	Dessert	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

Formaggi: a rotazione tomino, primo sale, ricotta, stracchino, robiola, mozzarella, fontal.

Pesce*: a rotazione tra platessa*, merluzzo*, limanda*.

Dessert: a rotazione, yogurt alla frutta o budino.

Tutti i pasti vengono completati con pane a ridotto contenuto di sale e frutta fresca di stagione (o, occasionalmente, 1 volta a settimana polpa di frutta).

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). * Materia prima di base congelata e/o surgelata.

Aggiornato in data 28/11/2022- Validato da: ASL CN1