

MENU' AUTUNNALE SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA 2024/25

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	Pasta biologica speck e zucca bio ¹ Bocconcini di pollo* impanato ^{1,3,7,8} Broccoli**biologici Insalata mista biologica ¹² Pane comune biologico ¹	Pasta bio all'olio e parmigiano DOP ^{1,7} Frittata con zucchine bio ^{3,5,7} Fagiolini biologici* Pane comune biologico ¹	Pasta biologica e fagioli ^{1,6,8,9} 1/2 porz Crescenza ⁷ Insalata mista biologica ¹² Pane comune biologico ¹	Raviolini di magro in brodo ^{1,3,6,7,8,9} Polpettine di merluzzo* ^{1,3,4,7} Erbette bio* Pane integrale biologico ¹	Riso bio all'inglese con spezzatino di tacchino ^{1,6,9} (P.U.) Carote e patate bio Pane comune biologico ¹
	Torta ^{1,3,7}	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione
2° SETTIMANA	Pasta con pomodoro bio e ricotta ^{1,6,7,9} Frittata con uova biologiche ^{3,7} Fagiolini biologici * Carote fresche biologiche julienne ¹² Pane integrale biologico ¹	Antipasto di finocchi bio ¹² Insalata biologica ¹² Polenta ¹ con polpettine di tacchino al pomodoro ^{1,3,6,7,9} (P.U.) Pane comune biologico ¹	Risotto bio alla parmigiana ^{1,6,7,9} Bocconcini di pesce* impanato ^{1,4,7,8} Zucchine** bio al forno Carote bio a rondelle Pane comune biologico ¹	Passato di verdura bio* con orzo ^{1,6,9} Cotoletta di lonza ^{1,3} Cavolfiori bio all'olio Pane comune biologico ¹	Antipasto di verdure crude bio ¹² 1/2 porz Provolone DOP ⁷ Pizza margherita ^{1,7} Pane comune biologico ¹
	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Torta/dessert ^{1,3,6,7,8}	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione
3° SETTIMANA	Pasta integrale al ragù di lenticchie ^{1,6,8,9} 1/2 porz affettato di tacchino Insalata mista biologica ¹² Pane comune biologico ¹	Minestra di riso bio e prezzemolo Spezzatino di pollo ^{1,6,9} Fagiolini all'olio* Pane comune biologico ¹	Pasta al pomodoro bio ^{1,6,9} Merluzzo gratinato* ^{1,4} Cavolfiore bio al forno Pane integrale biologico ¹	Antipasto di Cavolo bio rosso e insalata bio ¹² Lasagne alla bolognese ^{1,3,6,7,8,9} Pane comune biologico ¹	Pasta biologica mimosa ^{1,6,7,9} Uova bio strapazzate ^{3,7} Carote bio a rondelle Erbette* Pane comune biologico ¹
	Frutta fresca biologica di stagione	Torta ^{1,3,7}	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione
4° SETTIMANA	Riso biologico all'olio Salsiccia ^{1,7} Piselli* bio in umido (P.U.) ^{1,6,9} Pane integrale biologico ¹	Crema di ceci con orzo ^{1,6,8,9} Lonza alla pizzaiola ^{1,6,9} Insalata mista biologica ¹² Pane comune biologico ¹	Pasta al pomodoro bio ^{1,6,9} Merluzzo al forno* ^{1,3,4} Broccoli bio all'olio** Carote fresche biologiche julienne ¹² Pane comune biologico ¹	Pasta bio all'olio e parmigiano DOP ^{1,7} Frittata con uova biologiche ^{3,7} Finocchi bio ¹² Fagiolini all'olio* Pane comune biologico ¹	Vellutata di carote e zucca bio con crostini ^{1,6,8,9} Formaggio ⁷ Patate bio all'olio Pane comune biologico ¹
	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Dessert ^{1,3,6,7,8}

*prodotto e/o ingrediente surgelato

** secondo la stagionalità e disponibilità freschi o surgelati

quando è presente il doppio contorno si intende metà porzione di ciascun ortaggio

1. Cereali contenenti glutine 2. Crostacei e prodotti derivati. 3. Uova e prodotti derivati. 4. Pesce e prodotti derivati 5. Arachidi e prodotti derivati.
6. Soia e prodotti derivati, 7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, 8. Frutta a guscio 9. Sedano e prodotti derivati. 10. Senape e prodotti derivati.
11. Semi di sesamo e prodotti derivati. 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2.
13. Lupini e prodotti derivati. 14. Molluschi e prodotti derivati»;

**DIETA PRIVA DI MAIALE (IN ROSSO I PIATTI VARIATI RISPETTO AL MENU' ORDINARIO
MENU' AUTUNNALE SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA 2023/24**

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	Pasta alla crema di zucca bio ¹ Bocconcini di pollo* impanato ^{1, 3, 7, 8} Broccoli**biologici Insalata mista biologica ¹² Pane comune biologico ¹	Pasta bio all'olio e parmigiano DOP ^{1,7} Frittata con zucchine bio ^{3, 5, 7} Fagiolini biologici* Pane comune biologico ¹	Pasta biologica e fagioli ^{1, 6, 8, 9} 1/2 porz Crescenza ⁷ Insalata mista biologica ¹² Pane comune biologico ¹	Raviolini di magro in brodo ^{1, 3, 6, 7, 8, 9} Polpettine di merluzzo* ^{1, 3, 4, 7} Erbette bio* Pane integrale biologico ¹	Riso bio all'inglese con spezzatino di tacchino ^{1, 6, 9} (P.U.) Carote e patate bio Pane comune biologico ¹
	Torta ^{1, 3, 7}	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione
2° SETTIMANA	Pasta con pomodoro bio e ricotta ^{1, 6, 7, 9} Frittata con uova biologiche ^{3, 7} Fagiolini biologici * Carote fresche biologiche julienne ¹² Pane integrale biologico ¹	Antipasto di finocchi bio ¹² Insalata biologica ¹² Polenta ¹ con polpettine di tacchino al pomodoro ^{1, 3, 6, 7, 9} (P.U.) Pane comune biologico ¹	Risotto bio alla parmigiana ^{1, 6, 7, 9} Bocconcini di pesce* impanato ^{1, 4, 7, 8} Zucchine** bio al forno Carote bio a rondelle Pane comune biologico ¹	Passato di verdura bio* con orzo ^{1, 6, 9} Cotoletta di lonza ^{1, 3} Cavolfiori bio all'olio Pane comune biologico ¹	Antipasto di verdure crude bio ¹² 1/2 porz Provolone DOP ⁷ Pizza margherita ^{1, 7} Pane comune biologico ¹
	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Torta/dessert ^{1, 3, 6, 7, 8}	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione
3° SETTIMANA	Pasta integrale al ragù di lenticchie ^{1, 6, 8, 9} 1/2 porz affettato di tacchino Insalata mista biologica ¹² Pane comune biologico ¹	Minestra di riso bio e prezzemolo Spezzatino di pollo ^{1, 6, 9} Fagiolini all'olio* Pane comune biologico ¹	Pasta al pomodoro bio ^{1, 6, 9} Merluzzo gratinato* ^{1, 4} Cavolfiore bio al forno Pane integrale biologico ¹	Antipasto di Cavolo bio rosso e insalata bio ¹² Lasagne alla bolognese ^{1, 3, 6, 7, 8, 9} Pane comune biologico ¹	Pasta biologica mimosa ^{1, 6, 7, 9} Uova bio strapazzate ^{3, 7} Carote bio a rondelle Erbette* Pane comune biologico ¹
	Frutta fresca biologica di stagione	Torta ^{1, 3, 7}	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione
4° SETTIMANA	Riso biologico all'olio Hamburger vegetale ^{1, 7} Piselli* bio in umido (P.U.) ^{1, 6, 9} Pane integrale biologico ¹	Crema di ceci con orzo ^{1, 6, 8, 9} Tacchino alla pizzaioia ^{1, 6, 9} Insalata mista biologica ¹² Pane comune biologico ¹	Pasta al pomodoro bio ^{1, 6, 9} Merluzzo al forno* ^{1, 3, 4} Broccoli bio all'olio** Carote fresche biologiche julienne ¹² Pane comune biologico ¹	Pasta bio all'olio e parmigiano DOP ^{1, 7} Frittata con uova biologiche ^{3, 7} Finocchi bio ¹² Fagiolini all'olio* Pane comune biologico ¹	Vellutata di carote e zucca bio con crostini ^{1, 6, 8, 9} Formaggio ⁷ Patate bio all'olio Pane comune biologico ¹
	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Dessert ^{1, 3, 6, 7, 8}

*prodotto e/o ingrediente surgelato

** secondo la stagionalità e disponibilità freschi o surgelati

quando è presente il doppio contorno si intende metà porzione di ciascun ortaggio

1. Cereali contenenti glutine 2. Crostacei e prodotti derivati. 3. Uova e prodotti derivati. 4. Pesce e prodotti derivati 5. Arachidi e prodotti derivati.
6. Soia e prodotti derivati, 7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, 8. Frutta a guscio 9. Sedano e prodotti derivati. 10. Senape e prodotti derivati.
11. Semi di sesamo e prodotti derivati. 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2.
13. Lupini e prodotti derivati. 14. Molluschi e prodotti derivati»;

DIETA PRIVA DI CARNE (IN ROSSO I PIATTI VARIATI RISPETTO AL MENU' ORDINARIO)
MENU' AUTUNNALE SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA 2024/25

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	Pasta alla crema di zucca bio ¹ Bocconcini di lenticchie ^{1,3,7,8} Broccoli**biologici Insalata mista biologica ¹² Pane comune biologico ¹	Pasta bio all'olio e parmigiano DOP ^{1,7} Frittata con zucchine bio ^{3,5,7} Fagiolini biologici* Pane comune biologico ¹	Pasta biologica e fagioli ^{1,6,8,9} 1/2 porz Crescenza ⁷ Insalata mista biologica ¹² Pane comune biologico ¹	Raviolini di magro in brodo ^{1,3,6,7,8,9} Polpettine di merluzzo* ^{1,3,4,7} Erbette bio* Pane integrale biologico ¹	Riso bio all'inglese con fagioli in umido ^{1,6,9} Carote e patate bio Pane comune biologico ¹
	Torta ^{1,3,7}	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione
2° SETTIMANA	Pasta con pomodoro bio e ricotta ^{1,6,7,9} Frittata con uova biologiche ^{3,7} Fagiolini biologici * Carote fresche biologiche julienne ¹² Pane integrale biologico ¹	Antipasto di finocchi bio ¹² Insalata biologica ¹² Polenta con ragù di lenticchie ^{1,3,6,7,9} Pane integrale biologico ¹	Risotto bio alla parmigiana ^{1,6,7,9} Bocconcini di pesce* impanato ^{1,4,7,8} Zucchine** bio al forno Carote bio a rondelle Pane comune biologico ¹	Passato di verdura bio* con orzo ^{1,6,9} Cotoletta vegetale ^{1,3} Cavolfiori bio all'olio Pane comune biologico ¹	Antipasto di verdure crude bio ¹² 1/2 porz Provolone DOP ⁷ Pizza margherita ^{1,7} Pane comune biologico ¹
	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Torta/dessert ^{1,3,6,7,8}	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione
3° SETTIMANA	Pasta integrale al ragù di lenticchie ^{1,6,8,9} 1/2 porz di formaggio fresco ⁷ Insalata mista biologica ¹² Pane comune biologico ¹	Minestra di riso bio e prezzemolo Tortino vegetale Fagiolini all'olio* Pane comune biologico ¹	Pasta al pomodoro bio ^{1,6,9} Merluzzo gratinato* ^{1,4} Cavolfiore bio al forno Pane integrale biologico ¹	Antipasto di Cavolo bio rosso e insalata bio ¹² Lasagne vegetariane ^{1,3,6,7,8,9} Pane comune biologico ¹	Pasta biologica mimosa ^{1,6,7,9} Uova bio strapazzate ^{3,7} Carote bio a rondelle Erbette* Pane comune biologico ¹
	Frutta fresca biologica di stagione	Torta ^{1,3,7}	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione
4° SETTIMANA	Riso biologico all'olio Hamburger vegetale Piselli* bio in umido (P.U.) ^{1,6,9} Pane integrale biologico ¹	Crema di ceci con orzo ^{1,6,8,9} Crocchette di patate Insalata mista biologica ¹² Pane comune biologico ¹	Pasta al pomodoro bio ^{1,6,9} Merluzzo al forno* ^{1,3,4} Broccoli bio all'olio** Carote fresche biologiche julienne ¹² Pane comune biologico ¹	Pasta bio all'olio e parmigiano DOP ^{1,7} Frittata con uova biologiche ^{3,7} Finocchi bio ¹² Fagiolini all'olio* Pane comune biologico ¹	Vellutata di carote e zucca bio con crostini ^{1,6,8,9} Formaggio ⁷ Patate bio all'olio Pane comune biologico ¹
	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Dessert ^{1,3,6,7,8}

*prodotto e/o ingrediente surgelato

** secondo la stagionalità e disponibilità freschi o surgelati

quando è presente il doppio contorno si intende metà porzione di ciascun ortaggio

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti derivati.
3. Uova e prodotti derivati.
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati.
6. Soia e prodotti derivati, 7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, 8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti derivati.
10. Senape e prodotti derivati.
11. Semi di sesamo e prodotti derivati.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2.
13. Lupini e prodotti derivati.
14. Molluschi e prodotti derivati»;

DIETA PRIVA DI CARNE E PESCE (IN ROSSO I PIATTI VARIATI RISPETTO AL MENU' ORDINARIO)
MENU' AUTUNNALE SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA 2024/25

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	Pasta alla crema di zucca bio ¹ Bocconcini di lenticchie ^{1,3,7,8} Broccoli**biologici Insalata mista biologica Pane comune biologico	Pasta bio all'olio e parmigiano DOP ^{1,7} Frittata con zucchine bio ^{3,5,7} Fagiolini biologici* Pane comune biologico ¹	Pasta biologica e fagioli ^{1,6,8,9} 1/2 porz Crescenza ⁷ Insalata mista biologica ¹² Pane comune biologico ¹	Raviolini di magro in brodo ^{1,3,6,7,8,9} Polpettine di ceci* Erbette bio* Pane integrale biologico ¹	Riso bio all'inglese con fagioli in umido ^{1,6,9} Carote e patate bio Pane integrale biologico ¹
	Torta ^{1,3,7}	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione
2° SETTIMANA	Pasta con pomodoro bio e ricotta ^{1,6,7,9} Frittata con uova biologiche ^{3,7} Fagiolini biologici * Carote fresche biologiche julienne ¹² Pane integrale biologico ¹	Antipasto di finocchi bio ¹² Insalata biologica ¹² Polenta con ragù di lenticchie ^{1,3,6,7,9} Pane integrale biologico ¹	Risotto bio alla parmigiana ^{1,6,7,9} Polpettine di piselli Zucchine** bio al forno Carote bio a rondelle Pane comune biologico ¹	Passato di verdura bio* con orzo ^{1,6,9} Cotoletta vegetale ^{1,3} Cavolfiori bio all'olio Pane comune biologico ¹	Antipasto di verdure crude bio ¹² 1/2 porz Provolone DOP ⁷ Pizza margherita ^{1,7} Pane comune biologico ¹
	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Torta/dessert ^{1,3,6,7,8}	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione
3° SETTIMANA	Pasta integrale al ragù di lenticchie ^{1,6,8,9} 1/2 porz di formaggio fresco ⁷ Insalata mista biologica ¹² Pane comune biologico ¹	Minestra di riso bio e prezzemolo Tortino vegetale Fagiolini all'olio* Pane comune biologico ¹	Pasta al pomodoro bio ^{1,6,9} Farinata di ceci Cavolfiore bio al forno Pane integrale biologico ¹	Antipasto di Cavolo bio rosso e insalata bio ¹² Lasagne vegetariane ^{1,3,6,7,8,9} Pane comune biologico ¹	Pasta biologica mimosa ^{1,6,7,9} Uova bio strapazzate ^{3,7} Carote bio a rondelle Erbette* Pane comune biologico ¹
	Frutta fresca biologica di stagione	Torta ^{1,3,7}	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione
4° SETTIMANA	Riso biologico all'olio Hamburger vegetale Piselli* bio in umido (P.U.) ^{1,6,9} Pane integrale biologico ¹	Crema di ceci con orzo ^{1,6,8,9} Crocchette di patate Insalata mista biologica ¹² Pane comune biologico ¹	Pasta al pomodoro bio ^{1,6,9} Tortino di patate Broccoli bio all'olio** Carote fresche biologiche julienne ¹² Pane comune biologico ¹	Pasta bio all'olio e parmigiano DOP ^{1,7} Frittata con uova biologiche ^{3,7} Finocchi bio ¹² Fagiolini all'olio* Pane comune biologico ¹	Vellutata di carote e zucca bio con crostini ^{1,6,8,9} Formaggio ⁷ Patate bio all'olio Pane comune biologico ¹
	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Dessert ^{1,3,6,7,8}

*prodotto e/o ingrediente surgelato

** secondo la stagionalità e disponibilità freschi o surgelati

quando è presente il doppio contorno si intende metà porzione di ciascun ortaggio

1. Cereali contenenti glutine 2. Crostacei e prodotti derivati. 3. Uova e prodotti derivati. 4. Pesce e prodotti derivati 5. Arachidi e prodotti derivati.

6. Soia e prodotti derivati, 7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, 8. Frutta a guscio 9. Sedano e prodotti derivati. 10. Senape e prodotti derivati.

11. Semi di sesamo e prodotti derivati. 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2.

13. Lupini e prodotti derivati. 14. Molluschi e prodotti derivati»;