

MENU SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE

FEBBRAIO 2025

	PRIMO	SECONDO	CONTORNO
3-feb	Riso con verza (latte, uovo)	Sovracoscia di pollo	Insalata verde (solfiti)
4-feb	Pasta alla bolognese (latte, uovo, glutine)		Carote al forno gratinate (latte, uovo)
5-feb	Zuppa di orzo e legumi (glutine, soia, semi di sesamo, senape)	Frittata di spinaci (latte, uovo)	
6-feb	Pasta con zucca (glutine)	Fior di latte (latte)	Zucchine a tocchetti al forno
7-feb	Pasta al pomodoro (glutine, latte, uovo)	Polpette di merluzzo (pesce, glutine, uovo, frutta a guscio)	Spinaci al limone (solfiti)
10-feb	Pasta al pomodoro (glutine, latte, uovo)	Filetto di merluzzo impanato (glutine, pesce, uovo, frutta a guscio)	Spinaci al limone (solfiti)
11-feb	Risotto con minestrone (latte, uovo, soia, semi di sesamo, senape)	Fior di latte (latte)	Carote al forno gratinate (latte, uovo)
12-feb	Pasta con ceci (glutine, soia, semi di sesamo, senape)		Zucchine a tocchetti al forno
13-feb	Pasta con spinaci (glutine, latte, uovo)	Rollè di frittata con prosciutto cotto (latte, uovo)	Insalata verde (solfiti)
14-feb	Riso con verza (latte, uovo)	Polpette di bovino (glutine, latte, uovo, frutta a guscio)	Piselli
17-feb	Pasta con lenticchie (glutine, soia, semi di sesamo, senape)		Ortolana gratinata (glutine, frutta a guscio)
18-feb	Pasta integrale al pomodoro (glutine, latte, uovo)	Tortino di merluzzo con patate (pesce)	
19-feb	Pasta con zucca (glutine)	Scaloppina di maiale al limone (glutine, solfiti)	Carote al forno gratinate (latte, uovo)
20-feb	Zuppa di farro e legumi (glutine, soia, semi di sesamo, senape)	Polpettine di melanzane (glutine, latte, uovo, frutta a guscio)	
21-feb	Pasta con broccoli baresi (glutine, latte, uovo)	Frittata di spinaci (latte, uovo)	
24-feb	Pasta con cavolo (glutine, latte, uovo)	Formaggio primo sale (latte)	Zucchine a tocchetti al forno
25-feb	Pasta con piselli (glutine, latte, uovo)	Rollè di frittata con spinaci (latte, uovo)	
26-feb	Riso al pomodoro (latte, uovo)	Polpettine di merluzzo (pesce, glutine, uovo, frutta a guscio)	Insalata verde (solfiti)
27-feb	Lasagna rossa (glutine, latte, uovo)	Polpette di bovino al pomodoro (glutine, latte, uovo, frutta a guscio)	
28-feb	Riso con minestrone (latte, uovo, soia, semi di sesamo, senape)	Arista di maiale	Purea di patate (latte, uovo)

Biologico
 IGP
 BPA-FREE
 MSC
 Integrale

PANE	FRUTTA
Lun.-giov. pane bio; Ven. pane integrale	Arancia, clementine mela tagliata, banana
Legenda specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche Platessa (<i>Pleuronectes platessa</i>), Merluzzo (<i>Gadus morhua</i>)	
Il menù festivo del giorno 27 febbraio prevede la distribuzione delle CHIACCHIERE	

Gli allergeni dichiarati secondo il Reg.(UE) 1169/2011 e smi.
Nel centro cottura sono preparati prodotti che contengono allergeni (ALLEGATO II del Regolamento UE 1169/2011)

