

# MENU SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE

## FEBBRAIO 2025

### PRIMO

### SECONDO

### CONTORNO

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

Biologico

IGP

BPA-FREE

MSC

Integrale

### PANE

Lun.-giovedì. **pane bio**; Ven. **pane integrale**

### FRUTTA

**Arancia, clementine** mela tagliata, **banana**

### Legenda specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche

**Platessa** (*Pleuronectes platessa*), **Merluzzo** (*Gadus morhua*)

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)*

