



28/10/2024



**MENU' AUTUNNALE 2024**

|             | <b>Settimana A</b>   | <b>Settimana B</b>  | <b>Settimana C</b>  | <b>Settimana D</b>   | <b>Settimana E</b>  |
|-------------|--|---|---|--|---|
| <b>LUN</b>  | Pasta olio e parmigiano<br>Frittata al forno<br>Insalata<br>Pane<br>Yogurt intero alla frutta  | Pasta alla pizzaiola<br>Caciotta<br>Carote al rosmarino<br>Pane<br>Frutta fresca                            | Pasta al tonno<br>Fesa di tacchino al forno<br>Insalata<br>Pane<br>Frutta fresca                  | Riso al pomodoro<br>Lonza di maiale al limone<br>Bieta all'olio<br>Pane<br>Frutta fresca                                   | Pasta al pesto<br>Casatella Trevigiana DOP<br>Fagiolini all'olio<br>Pane integrale<br>Frutta fresca |
| <b>MAR</b>  | Crema di verdure con farro<br>Asiago<br>Spinaci all'olio<br>Pane integrale<br>Frutta fresca    | Pasta con crema di broccoli<br>Coscia pollo al forno°<br>Finocchi julienne<br>Pane<br>Frutta fresca         | Carote al burro<br>Spezzatino di manzo<br>Patate al forno<br>Pane<br>Yogurt intero alla frutta    | Pasta olio e parmigiano<br>Polpette di platessa al forno<br>Finocchi julienne con succo d'arancia<br>Pane<br>Frutta fresca | Pasta integrale con ragù vegetale<br>Polpette di manzo<br>Piselli al porro<br>Pane<br>Frutta fresca |
| <b>MERC</b> | Riso di zucca<br>Scaloppina di pollo alla salvia<br>Finocchi julienne<br>Pane<br>Frutta fresca | Riso olio e parmigiano<br>Sformato di ceci e verdure<br>Insalata<br>Pane<br>Yogurt intero alla frutta       | Pasta olio e parmigiano<br>Seppie in umido<br>Piselli all'olio<br>Pane integrale<br>Frutta fresca | Pasta integrale al ragù di manzo<br>Stracchino<br>Zucca al forno<br>Pane<br>Frutta fresca                                  | Crema di lenticchie<br>Frittata al forno<br>Carote julienne<br>Pane<br>Frutta fresca                |
| <b>GIOV</b> | Broccoli gratinati<br>Spezzatino di manzo<br>Polenta<br>Pane<br>Frutta fresca                  | Ravioli di magro burro e salvia<br>Merluzzo dorato al forno<br>Cappuccio<br>Pane integrale<br>Frutta fresca | Pasta e fagioli<br>Mozzarella<br>Spinaci all'olio<br>Pane<br>Frutta fresca                        | Risi e bisì alla veneta<br>Frittata con cipolla<br>Carote julienne<br>Pane<br>Yogurt intero alla frutta                    | Pasta al pomodoro<br>Coscia pollo al forno°<br>Insalata<br>Pane<br>Frutta fresca                    |
| <b>VEN</b>  | Pasta al sugo di lenticchie<br>Polpette di tonno<br>Carote julienne<br>Pane<br>Frutta fresca   | Crema di cannellini<br>Cotoletta di tacchino<br>Spinaci all'olio<br>Pane<br>Frutta fresca                   | Carote julienne<br>Pizza margherita<br>Finocchi julienne<br>Pane<br>Muffin                        | Crema di zucca con orzo<br>Spezzatino di tacchino<br>Insalata<br>Pane integrale<br>Frutta fresca                           | Riso alla parmigiana<br>Platessa dorata al forno<br>Cappuccio<br>Pane<br>Yogurt intero alla frutta  |

Prodotti non biologici: pane, ravioli, maiale, tacchino, pesce, prodotti da forno, broccoli

Prodotti surgelati: bieta, spinaci, fagiolini, piselli, pesce, fettine di tacchino

Possibili prodotti surgelati: minestrone, zucchine, ravioli

° per le scuole dell'infanzia straccetti di pollo