



**MENÙ
“Scuola San Giuseppe”
Primaria-secondaria**



AUTUNNO-INVERNO 2025-2026

| | 1^ Settimana 02-06/02 02-06/03 | 2^ Settimana 12-16/01 09-13/02 09-13/03 | 3^ Settimana 19-23/01 16-20/02 16-20/03 | 4^ Settimana 26-30/01 23-27/02 23-27/03 |
|---------|--|---|--|--|
| | Pasta al pesto Polpette di tacchino Carote al vapore* Frutta fresca | Ravioli olio e salvia Mozzarella Verdura cruda Frutta fresca | Riso con crema di verdure Hamburger di tacchino alla pizzaiola Piselli* trifolati Frutta fresca | Risotto allo zafferano Mozzarella Verdura calde di stagione (broccoletti) Frutta fresca |
| Lunedì | Pasta e fagioli Frittata Erbette* Frutta fresca | Riso alla parmigiana Sformato di zucca Verdura cruda Frutta fresca | Pasta al pomodoro Formaggio spalmabile Insalata Mista Frutta fresca | Pasta al pesto di rucola Cotoletta di pollo al forno Insalata mista Frutta fresca |
| | Lasagne Primo sale Verdura Cruda Frutta fresca | Pasta con sugo di verdura Cordon bleu Fagiolini* Frutta fresca | Polenta Frittata Zucchine* gratinate Frutta fresca | Pizza margherita Prosciutto cotto Fagiolini* Frutta fresca |
| | Riso con crema di zucca* Sovracoscia di pollo al forno Fagiolini* Frutta fresca | Pizza margherita Prosciutto cotto Carote al vapore* Frutta fresca | Minestra con crema di legumi Arrosto di carne Purè di patate Frutta fresca | Pasta al pomodoro Spezzatino di tacchino con piselli* trifolati Frutta fresca |
| | Pasta al pomodoro Bastoncini di merluzzo* Pure* Frutta fresca | Pasta al tonno Pesce in crosta* Patate* Frutta fresca | Pasta all'olio evo Bastoncini di pesce Fagiolini* Frutta fresca | Pasta al ragu' di verdura* Merluzzo* gratinato Patate Frutta fresca |
| Venerdì | | | | |

“ * “ I prodotti potrebbero essere congelati – si utilizza olio e.v.o. e sale iodato.



NOTE DI CARATTERE GENERALE E COMUNI ALLE STAGIONI “AUTUNNO-INVERNO” & “PRIMAVERA-ESTATE”:
Le polpettelì polpettoneì le cotolette sono prodotti preparati da noi e non confezionati, così come lo sono le lavorazioni a base di pesce, di verdure e di legumi
Che possono differenziarsi nel rispetto della stagionalità.
La quantità dei legumi all'interno dei piatti proposti segue le linee guida.
L'arrosto di tacchino (solo nel caso in cui sia proposto), non è da intendersi come affettato, ma si tratta della fesa di tacchino, da noi cotta e successivamente affettata.