



## 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
Lunedì	Pasta al pesto	Ravioli olio e salvia	Riso con crema di verdure	Risotto allo zafferano
	Polpette di tacchino	Mozzarella	Hamburger di tacchino alla pizzaiola	Mozzarella
	Carote al vapore*	Verdura cruda	Piselli* trifolati	Verdura calde di stagione (broccoletti)
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Martedì	Pasta e fagioli	Riso alla parmigiana	Pasta al pomodoro	Pasta al pesto di rucola
	Frittata	Sformato di zucca	Formaggio spalmabile	Cotoletta di pollo al forno
	Erbe*te*	Verdura cruda	Insalata Mista	Insalata mista
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Mercoledì	Lasagne	Pasta con sugo di verdura	Polenta	Pizza margherita
	Primo sale	Cordon bleu	Frittata	Prosciutto cotto
	Verdura Cruda	Fagiolini*	Zucchine* gratinate	Fagiolini*
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Giovedì	Riso con crema di zucca*	Pizza margherita	Minestra con crema di legumi	Pasta al pomodoro
	Sovracoscia di pollo al forno	Prosciutto cotto	Arrosto di carne	Spezzatino di tacchino con piselli* trifolati
	Fagiolini*	Carote al vapore*	Purè di patate	
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Venerdì	Pasta al pomodoro	Pasta al tonno	Pasta all'olio evo	Pasta al ragu' di verdura*
	Bastoncini di merluzzo*	Pesce in crosta*	Bastoncini di pesce	Merluzzo* gratinato
	Pure*	Patate*	Fagiolini*	Patate
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

“ \* “ 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 polpette/il polpettone/ 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.