

Menù invernale scuole di Truccazzano a.s. 2022-2023

in vigore dal 23 GENNAIO 2023, 1° settimana



	<i>LUNEDÌ</i>	<i>MARTEDÌ</i>	<i>MERCOLEDÌ</i>	<i>GIOVEDÌ</i>	
<b>Prima Settimana</b> 28/11-26/12- 23/1-20/2-20/3	Ravioli di magro agli aromi Formaggio spalmabile Carote* all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Pizza margherita 1/2 porz. Prosciutto cotto Insalata Frutta fresca di stagione Pane integrale	Riso al pomodoro Frittata Spinaci* Frutta fresca di stagione Pane	Passato di verdura* con farro Bocconcini di pollo Finocchi in insalata Budino al cioccolato Pane	Pasta all'olio evo Crocchette di pesce* Piselli* Frutta fresca di stagione Pane
<b>Seconda Settimana</b> 7/11- 5/12-2/1-30/1- 27/2-27/3	Pizza margherita 1/2 porzione Tacchino freddo Insalata mista con mais* Succo di frutta Pane	Pastina in brodo Asiago Purè di patate* Frutta fresca di stagione Pane integrale	Pasta mimosa Filetè di merluzzo* dorato al forno Carote* all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Risotto alla parmigiana Arrosto di lonza al forno Fagiolini* all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Pasta al pomodoro Uova strapazzate Spinaci* Frutta fresca di stagione Pane
<b>Terza Settimana</b> 14/11-12/12- 9/1-6/2-6/3	Risotto allo zafferano Primo sale Fagiolini* all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Pasta al pomodoro Polpette di manzo* Spinaci* all'olio Frutta fresca di stagione Pane integrale	Raviolini di carne in brodo Formaggio lombardo Patate al forno Frutta fresca di stagione Pane	Riso al pomodoro Nasello* gratinato Finocchi* gratinati al forno Mousse di frutta Pane	Pasta al pesto Frittata Insalata mista con carote Frutta fresca di stagione Pane
<b>Quarta Settimana</b> 21/11-19/12- 16/1-13/2-13/3	Pasta pomodoro e basilico Bastoncini di merluzzo* Zucchine* trifolate Frutta fresca di stagione Pane	Risotto alla parmigiana Coscia di pollo arrosto/Petto di pollo Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane integrale	Pasta al pesto Frittata Insalata Frutta fresca di stagione Pane	Lasagna al ragù di carne* 1/2 porzione Edamer Fagiolini* all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Pasta all'olio evo Lenticchie in umido Carote*° all'olio Torta margherita Pane

PANE A BASSO CONTENUTO DI SODIO  
SALE IODATO  
FRUTTA BIOLOGICA 4 VOLTE A SETTIMANA  
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA PER LE PREPARAZIONI  
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA BIOLOGICO CONDIMENTO A CRUDO

\*PRODOTTI SURGELATI  
UOVA PASTORIZZATE  
VERDURA BIOLOGICA 4 VOLTE A SETTIMANA  
POLPA DI POMODORO BIOLOGICA  
LEGUMI E CEREALI BIOLOGICI

mod 08/11/2022