



## menù autunno/inverno

Scuola dell'infanzia e Scuola Primaria - Comune di Bergeggi



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta all'olio extravergine	Riso al pomodoro	Passato di verdura* con pasta	Pizza margherita	Pasta al pomodoro
	Stracchino/Certosa	Frittata di verdure*	Pollo al forno	Prosciutto cotto	Platessa* impanata
	Spinaci* all'olio	Fagiolini* al vapore	Patate all'olio	Insalata	Carote* all'olio
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione
2	Passato di verdura* con riso	Lasagne* al pomodoro	Pasta all'olio extravergine	Pasta alla ricotta	Gnocchi* al pomodoro
	Bocconcini di pollo dorati	Bastoncini di pesce*	Torta di verdure*	Polpette di bovino	Spezzatino di tacchino
	Patate al forno	Carote* al vapore	Pomodori	Fagiolini* all'olio	Piselli* in umido
	Frutta fresca di stagione	Biscotti	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
3	Pasta al pomodoro	Pizza margherita	Riso allo zafferano	Pasta all'olio extravergine	Passato di verdura* con pasta
	Asiago	Prosciutto cotto	Bocconcini di pollo alla pizzaiola	Platessa* impanata	Straccetti di tacchino al limone
	Piselli* all'olio	Insalata	Biete* al vapore	Carote* all'olio	Patate lesse
	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
4	Ravioli di magro* al burro	Pasta al pomodoro	Passato di verdura* con riso	Lasagne* al pomodoro	Riso all'olio extravergine
	Frittata di zucchine*	Pollo agli aromi	Bocconcini di tacchino impanati	Mozzarella	Polpette di pesce*
	Pomodori	Broccoli* al vapore	Purè di patate	Fagiolini* al vapore	Finocchi* al forno
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Biscotti	Frutta fresca di stagione

**Merenda (a rotazione):** Banana, Biscotti, Budino, Crackers, Polpa di frutta, Plum cake, Succo di frutta, Torta casalinga.

**Tutti i pasti vengono completati con pane fresco. Sono previste almeno 3 tipologie di frutta fresca nella settimana. La tipologia di verdura potrà subire variazioni a seconda della disponibilità.**

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). \* **Materia prima di base congelata e/o surgelata.**

Aggiornato in data 10/11/2023 - Validato da: **Dott.ssa Silvia Santo**