

Menù invernale ANNO S. 2021/2022
Scuola INFANZIA – Comune di STRADELLA



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pizza	Pasta alla ricotta	Pasta al pomodoro	Passato di verdure con orzo e legumi	Riso allo zafferano
	½ porzione di formaggio	Filetto di merluzzo* al limone	Frittata con spinaci*	Scaloppine di tacchino alla pizzaiola	Polpette di manzo
	Contorno cotto di verdure	Insalata di cavolo cappuccio	Finocchi in insalata	Contorno cotto	Insalata verde
	Pane Frutta fresca	Pane Frutta fresca	Pane Frutta fresca	Pane Frutta fresca	Pane Frutta fresca
2	Pasta all'olio evo e grana	Pasta al tonno	Minestrina in brodo vegetale	Pasta integrale al ragù di carne	Pasta con sugo di fagioli passati
	Brasato di manzo con verdure (no patate)	Insalata mista con grana	Merluzzo gratinato	Frittata	Bocconcini di pollo al limone
	Pane	Pane	Insalata verde	Carote alla Julienne	Fagiolini
	Frutta fresca	Frutta fresca	Pane Frutta fresca	Pane Frutta fresca	Pane Frutta fresca
3	Pasta alle erbe	Pasta integrale alla pizzaiola	Minestrina in brodo vegetale	Pizza	Pasta con crema di lenticchie
	Arrosto di tacchino agli agrumi	Merluzzo*/nasello* agli aromi	Polpette di manzo	½ porzione di formaggio	Frittata al forno
	Verdure miste al vapore	Fagiolini*	Finocchi gratinati	Contorno cotto	Carote alla Julienne
	Pane Frutta fresca	Pane Frutta fresca	Insalata mista Pane Frutta fresca	Pane Frutta fresca	Pane Frutta fresca
4	Pasta integrale al ragù vegetale	Pasta al sugo con olive	Minestrone con pastina e legumi	Pasta al pomodoro	Riso alla zucca
	Frittata al forno	Cosce di pollo al forno	Asiago	Spezzatino di vitellone	Crocchette di tonno
	Finocchi	Fagiolini	Insalata	con verdure (no patate)	Carote alla Julienne
	Pane Frutta fresca	Pane Frutta fresca	Pane Frutta fresca	Pane Frutta fresca	Pane Frutta fresca

*Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, 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 04-03-2022. Validato da Servizio Dietistico di Area.

Menù invernale ANNO S. 2021/2022
Scuola PRIMARIA – Comune di STRADELLA



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pizza ½ porzione di formaggio Contorno cotto di verdure Pane Frutta fresca	Pasta alla ricotta Filetto di merluzzo* al limone Insalata di cavolo cappuccio Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Frittata con spinaci* Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Orzo con crema di verdure e legumi Scaloppine di tacchino alla pizzaiola Con verdure (no patate) Pane Frutta fresca	Riso allo zafferano Polpette di manzo Insalata verde Pane Frutta fresca
2	Pasta all'olio evo e grana Brasato di manzo con verdure (no patate) Pane Frutta fresca	Pasta al tonno Insalata mista con grana Pane Frutta fresca	Pasta con crema di ceci Merluzzo gratinato Insalata verde Pane Frutta fresca	Pasta integrale al ragù di carne Frittata Carote alla Julienne Pane Frutta fresca	Pasta con sugo di verdure Coscia di pollo arrosto Fagiolini Pane Frutta fresca
3	Pasta alle erbe Arrosto di tacchino agli agrumi Verdure miste al vapore Pane Frutta fresca	Pasta integrale alla pizzaiola Merluzzo*/nasello* agli aromi Fagiolini* Pane Frutta fresca	Risotto al pomodoro Polpette di manzo Finocchi gratinati Insalata mista Pane Frutta fresca	Pizza ½ porzione di formaggio Contorno cotto Pane Frutta fresca	Pasta con crema di lenticchie Frittata al forno Carote alla Julienne Pane Frutta fresca
4	Pasta integrale al ragù vegetale Frittata al forno Finocchi Pane Frutta fresca	Pasta al sugo con olive Cosce di pollo al forno Fagiolini Pane Frutta fresca	Pasta e fagioli Asiago Insalata Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Spezzatino di vitellone con verdure (no patate) Pane Frutta fresca	Riso alla zucca Crocchette di tonno Carote alla Julienne Pane Frutta fresca

*Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, 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 04-03-2022. Validato da Servizio Dietistico di Area.

Menù invernale ANNO S. 2021/2022
Scuola SECONDARIA – Comune di STRADELLA



	Martedì	Giovedì
1	Pasta alla ricotta Filetto di merluzzo* al limone Insalata di cavolo cappuccio Pane Frutta fresca	Orzo con crema di verdure e legumi Scaloppine di tacchino alla pizzaiola con verdure (no patate) Pane Frutta fresca
2	Pasta al tonno Insalata mista con grana Pane Frutta fresca	Pasta integrale al ragù di carne Frittata Carote alla Julienne Pane Frutta fresca
3	Pasta integrale alla pizzaiola Merluzzo*/nasello* agli aromi Fagiolini* Pane Frutta fresca	Pizza ½ porzione di formaggio Contorno cotto Pane Frutta fresca
4	Pasta al sugo con olive Cosce di pollo al forno Fagiolini Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Spezzatino di vitellone con verdure (no patate) Pane Frutta fresca

*Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, 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 04-03-2022. Validato da Servizio Dietistico di Area.