

MENÙ INVERNALE a.s. 2022-23

In vigore dal 14/11/2022 con la 1° settimana

Scuole di Zogno



| | LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|-------------------------|--|--|--|--|---|
| Riferimento tabella ATS | FORMAGGIO | PESCE | UOVO | CARNE | LEGUMI |
| 1° SETTIMANA | Gnocchetti sardi al pesto Formaggio Zucchine al vapore* Pane Frutta | Risotto allo zafferano Pesce al forno* Insalata Pane Frutta | Fusilli al pomodoro Frittata con zucchine* Finocchi Pane Frutta | Lasagne al ragù di manzo* Insalata Pane Frutta | Passato di verdura con riso* Sformato di patate e piselli* Pane Frutta |
| Riferimento tabella ATS | UOVO | LEGUMI | CARNE | FORMAGGIO | PESCE |
| 2° SETTIMANA | Risotto alle verdure* (senza Parmigiano Reggiano DOP) Frittatina con Parmigiano Reggiano DOP Zucchine* Pane Frutta | Farfalle all'olio extravergine d'oliva Crocchette di piselli in umido* Carote julienne Pane Frutta | Polenta Bocconcini di sovracoscia di tacchino Erbette* Pane Frutta | Pizza Margherita Insalata Pane Frutta | Sedanini al pomodoro Pesce alle olive* Fagiolini* Pane Frutta |
| Riferimento tabella ATS | FORMAGGIO | UOVO | PESCE | LEGUMI | CARNE |
| 3° SETTIMANA | Mezze penne all'olio extravergine d'oliva Formaggio Fagiolini con carote* Pane Frutta | Gnocchi al pomodoro Rollè di frittata Finocchi Pane Frutta | Fusilli integrali al sugo di verdura* Pesce gratinato al forno* Erbette* Pane Frutta | Gnocchetti sardi al pomodoro Polpettine di legumi* Carote julienne Pane Frutta | Polenta Arrosto di lonza Zucchine al vapore* Pane Frutta |
| Riferimento tabella ATS | FORMAGGIO | LEGUMI | UOVO | CARNE | PESCE |
| 4° SETTIMANA | Sedanini al pomodoro Formaggio Zucchine* Pane Frutta | Lasagne al pesto con fagioli cannellini* Carote julienne Pane Frutta | Risotto allo zafferano Frittata con erbe* Insalata Pane Frutta | Passato di verdure con riso* Bocconcini di pollo Patate al forno* Pane Frutta | Farfalle agli aromi Polpettine di tonno (in olio d'oliva)* Fagiolini* Pane Frutta |

Tra le proposte di formaggio si alterneranno: mozzarella, italic, Asiago DOP, Provolone Valpadana DOP, fontal, primosale.

Tra le tipologie di pesce si alterneranno: merluzzo, platessa, limanda.

In caso di indisponibilità, i formati di pasta esplicitati in menù potranno essere variati senza preavviso, tale variazione non dovrà ritenersi come non rispetto del menù.

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all'1,7% riferito al peso della farina).

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

L'ultimo giorno di ogni mese verrà servita la torta complimense.

* il piatto contiene una o più materie prime congelate e/o surgelate all'origine.