

## MENÙ AUTUNNO-INVERNO a.s. 2023-24 In vigore dal 13/11/2023 con la 1° settimana



#### Scuole di Zogno

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	PESCE	UOVO	CARNE	LEGUMI
1° SETTIMANA dal 13/11 al 17/11	Gnosshotti gandi al	Risotto allo zafferano	Fusilli al pomodoro Frittata con zucchine* Finocchi Pane Frutta	Lasagne al ragù di manzo* Insalata Pane Frutta	Farfalle all'olio extravergine d'oliva Crocchette di piselli in umido* Carote julienne Pane - Frutta
Riferimento tabella ATS	UOVO	LEGUMI	CARNE	FORMAGGIO	PESCE
2° SETTIMANA dal 20/11 al 24/11	Risotto alle verdure* (senza Parmigiano Reggiano DOP) Frittatina con Parmigiano Reggiano DOP Zucchine* Pane - Frutta	Passato di verdura con pastina* Sformato di patate e piselli* Pane Frutta	Polenta Bocconcini di sovracoscia di tacchino Carote al vapore* 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 dal 27/11 all'1/12	Mezze penne all'olio extravergine d'oliva Formaggio Fagiolini con carote* Pane Frutta	Minestra di riso e patate* Frittata con erbette* Finocchi Pane Frutta	MENU GIALLO Gnocchi allo zafferano Pesce dorato* Insalata Pane - Banana	Gnocchetti sardi al pomodoro Polpettine di legumi* Carote julienne Pane Frutta	Polenta Polpette di manzo in umido Zucchine gratinate* Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	PESCE	UOVO	CARNE	
4° SETTIMANA dal 4/12 all'8/12	½ porz. di formaggio Zucchine* Pane Frutta	Fagiolini* Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Rollè di frittata Insalata Pane Frutta	Passato di verdure con riso* Bocconcini di sovracoscia di tacchino Patate al forno* Pane - Frutta	FESTA DELL'IMMACOLATA
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	PESCE	UOVO	CARNE	LEGUMI
1° SETTIMANA dall'11/12 al 15/12	pesto Formaggio Zucchine al forno* Pane Frutta	Carote al vapore* Pane Frutta	Frittata con zucchine* Finocchi Pane Frutta	Lasagne al ragù di manzo* Insalata Pane Frutta	Farfalle all'olio extravergine d'oliva Crocchette di piselli in umido* Carote julienne Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	UOVO	LEGUMI	CARNE	FORMAGGIO	PESCE
2° SETTIMANA dal 18/12 al 22/12	Risotto alle verdure* (senza Parmigiano Reggiano DOP) Frittatina con Parmigiano Reggiano DOP Zucchine* Pane - Frutta	Passato di verdura con pastina* Sformato di patate e piselli* Pane Frutta	MENU NATALE Pasta al pomodoro e pesto Arrosto di lonza all'arancia Erbette* Pane - Dolce	Pizza Margherita Insalata Pane Frutta	Sedanini al pomodoro Pesce alle olive* Fagiolini* Pane Frutta



# MENÙ AUTUNNO-INVERNO a.s. 2023-24 In vigore dal 13/11/2023 con la 1° settimana



#### Scuole di Zogno

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	UOVO	CARNE	PESCE	LEGUMI
3° SETTIMANA dall'8/1 al 12/1 Riferimento tabella ATS	Mezze penne all'olio extravergine d'oliva Formaggio Fagiolini* Pane Frutta	Minestra di riso e patate* Frittata con erbette* Finocchi Pane Frutta	MENU INVERNO Polenta Spezzatino di manzo in umido* Carote prezzemolate* 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
	Raviolini di magro		C 1: 1: 1 1 .	Passato di verdure	Farfalle agli aromi
4° SETTIMANA dal 15/1 al 19/1	all'olio evo e salvia ½ porz. di formaggio Zucchine* Pane Frutta	Lasagne al pesto con fagioli cannellini* Carote al vapore* Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Rollè di frittata Insalata Pane Frutta	con riso* Bocconcini di sovracoscia di tacchino Patate al forno* Pane - Frutta	Polpettine di tonno (in olio d'oliva)* Fagiolini* Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	PESCE	UOVO	CARNE	LEGUMI
1° SETTIMANA dal 22/1 al 26/1	Gnocchetti sardi al pesto Formaggio Zucchine al forno* Pane Frutta	Risotto allo zafferano Pesce al forno* Carote al vapore* Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Frittata con zucchine* Finocchi Pane Frutta	Lasagne al ragù di manzo* Insalata Pane Frutta	Farfalle all'olio extravergine d'oliva Crocchette di piselli in umido* Carote julienne Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	UOVO	LEGUMI	CARNE	FORMAGGIO	PESCE
2° SETTIMANA	Risotto alle verdure* (senza Parmigiano Reggiano DOP) Frittatina con	Passato di verdura con pastina* Sformato di patate e	Polenta Bocconcini di sovracoscia di tacchino	Pizza Margherita Insalata	Sedanini al pomodoro Pesce alle olive* Fagiolini*
dal 29/1 al 2/2	Parmigiano Reggiano DOP Zucchine* Pane - Frutta	piselli* Pane Frutta	Carote al vapore* Pane Frutta	Pane Frutta	Pane Frutta
dal 29/1 al 2/2	Parmigiano Reggiano DOP Zucchine*	Pane	Pane Frutta CARNE		Frutta PESCE
	Parmigiano Reggiano DOP Zucchine* Pane - Frutta FORMAGGIO Mezze penne all'olio extravergine d'oliva	Pane Frutta	Pane Frutta  CARNE  MENU CARNEVALE  Vellutata di carote* con riso Cotoletta di lonza Patate* Pane Dolce	EFUMI  Gnocchetti sardi al pomodoro Polpettine di legumi* Carote julienne Pane Frutta	PESCE Fusilli integrali al sugo di verdura* Pesce gratinato al forno* Erbette* Pane Frutta
Riferimento tabella ATS  3° SETTIMANA	Parmigiano Reggiano DOP Zucchine* Pane - Frutta FORMAGGIO Mezze penne all'olio extravergine d'oliva Formaggio Fagiolini con carote* Pane	Pane Frutta  UOVO  Minestra di pastina e patate* Frittata con erbette* Finocchi Pane	Pane Frutta  CARNE  MENU CARNEVALE  Vellutata di carote* con riso  Cotoletta di lonza Patate* Pane	EGUMI  Gnocchetti sardi al pomodoro Polpettine di legumi* Carote julienne Pane	PESCE Fusilli integrali al sugo di verdura* Pesce gratinato al forno* Erbette* Pane



### MENÙ AUTUNNO-INVERNO a.s. 2023-24

In vigore dal 13/11/2023 con la 1° settimana



#### Scuole di Zogno

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	PESCE	UOVO	CARNE	LEGUMI
1° SETTIMANA dal 19/2 al 23/2	Gnocchetti sardi al pesto Formaggio Zucchine al forno* Pane Frutta	Risotto allo zafferano Pesce al forno* Carote al vapore* Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Frittata con zucchine* Finocchi Pane Frutta	Lasagne al ragù di manzo* Insalata Pane Frutta	Farfalle all'olio extravergine d'oliva Crocchette di piselli in umido* Carote julienne Pane - Frutta
Riferimento tabella ATS	UOVO	LEGUMI	CARNE	FORMAGGIO	PESCE
2° SETTIMANA dal 26/2 all'1/3	Risotto alle verdure* (senza Parmigiano Reggiano DOP) Frittatina con Parmigiano Reggiano DOP Zucchine* Pane - Frutta	Passato di verdura con pastina* Sformato di patate e piselli* Pane Frutta	Polenta Bocconcini di sovracoscia di tacchino Carote al vapore* Pane Frutta	Pizza Margherita Insalata Pane Frutta	Sedanini al pomodoro Pesce alle olive* Fagiolini* Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	UOVO	CARNE	LEGUMI	PESCE
	Mezze penne all'olio extravergine d'oliva Formaggio Fagiolini con carote* Pane Frutta	Minestra di riso e patate* Frittata con erbette* Finocchi Pane Frutta	Polenta Polpette di manzo in umido Zucchine gratinate* Pane Frutta	Gnocchetti sardi al pomodoro Polpettine di legumi* Carote julienne Pane Frutta	Fusilli integrali al sugo di verdura* Pesce gratinato al forno* Erbette* Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	LEGUMI	uovo	CARNE	PESCE
4° SETTIMANA dall'11/3 al 15/3	Raviolini di magro all'olio evo e salvia ½ porz. di formaggio Zucchine* Pane Frutta	Lasagne al pesto con fagioli cannellini* Carote al vapore* Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Rollè di frittata Insalata Pane Frutta	Passato di verdure con riso* Bocconcini di sovracoscia di tacchino Patate al forno* Pane - Frutta	Farfalle agli aromi Polpettine di tonno (in olio d'oliva)* Fagiolini* Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	PESCE	CARNE	UOVO	LEGUMI
1° SETTIMANA dal 18/3 al 22/3	Gnocchetti sardi al sugo di verdura* Formaggio Zucchine al forno* Pane Frutta	Risotto allo zafferano Pesce al forno* Carote al vapore* Pane Frutta	MENU VERDE Gnocchi al pesto* Bocconcini di tacchino al pomodoro e olive verdi Broccoli* Pane - Frutta	Fusilli al pomodoro Frittata con zucchine* Finocchi Pane Frutta	Farfalle all'olio extravergine d'oliva Crocchette di piselli in umido* Carote julienne Pane Frutta

Tra le proposte di formaggio si alterneranno: mozzarella, italico, 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 complimese.

In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato.

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