

NOVEMBRE

**GIALLO**

GNOCCHI ALLO ZAFFERANO  
PESCE DORATO\*  
INSALATA  
PANE  
BANANA

DICEMBRE

**NATALE**

PASTA AL POMODORO E PESTO  
ARROSTO DI LONZA ALL'ARANCIA  
ERBETTE\*  
PANE  
DOLCE

GENNAIO

**INVERNO**

POLENTA  
SPEZZATINO DI MANZO IN UMIDO\*  
CAROTE PREZZEMOLATE\*  
PANE  
FRUTTA

FEBBRAIO

**CARNEVALE**

VELLUTATA DI CAROTE CON RISO\*  
COTOLETTA DI LONZA  
PATATE\*  
PANE  
DOLCE

MARZO

**VERDE**

GNOCCHI AL PESTO  
BOCCONCINI DI TACCHINO  
AL POMODORO E OLIVE VERDI  
BROCCOLI  
PANE  
FRUTTA

APRILE

**ITALIA**

RISO AL POMODORO E BASILICO  
TORTINO DI MERLUZZO  
CON PATATE E OLIVE VERDI\*  
INSALATA MISTA  
PANE  
FRUTTA

MAGGIO

**PRIMAVERA**

GNOCCHETTI SARDI POMODORO  
E OLIVE  
STRACCETTI DI TACCHINO  
AL LIMONE  
CAROTE JULIENNE  
PANE  
FRUTTA

GIUGNO

**FINE ANNO**

PIZZA MARGHERITA  
INSALATA CON POMODORI  
PANE  
GELATO\*



Prot. n. 18687 del 16/11/2023 (A) 7.5



**MENU SPECIALI**

**A.S. 2023/24**



Per la preparazione dei menu speciali verranno rispettate le caratteristiche delle materie prime indicate nel CSA e nel progetto tecnico ad eccezione dei seguenti prodotti che non saranno disponibili biologici: trofie, pasta tricolore, mais, carotine baby gelo, zucca gelo, peperoni gelo. In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato.

\*la preparazione contiene uno o più ingredienti surgelati/congelati all'origine.