#### OTTOBRE

## AUTUNNO

Trofie con vellutata di zucca\*

Bastoncini di merluzzo\*

Carote julienne

Pane

Frutta

#### NOVEMBRE

## **FANTASIA**

Gnocchetti sardi in salsa aurora (pomodoro+besciamella)

Bocconcini di tacchino con olive

Broccoli\*

Pane

Frutta

#### DICEMBRE

## NATALE

Casoncelli alla salvia

Arrosto di coscia di suino all' arancia

Fagiolini\*

Pane

Dolce

#### GENNAIO

## INVERNO

Polenta

Salsiccia di tacchino

Carote\*

Pane

Frutta

#### FEBBRAIO

## CARNEVALE

Vellutata di carote con riso\*

Affettato di arrosto freddo di tacchino

Patate\*

Pane

Dolce

#### MARZO

### VERDE

Gnocchi al pomodoro e pesto Bocconcini di pollo con salvia Insalata

Pane

Frutta

#### APRILE

#### ITALIA

Pasta tricolore alle erbe aromatiche

Polpette di erbette filanti al

forno\*

Insalata mista

Pane

Frutta

#### MAGGIO

## **PRIMAVERA**

Raviolini di magro al pomodoro

Prosciutto cotto

Carote julienne

Pane

Frutta

# MENU SPECIALI

÷ 6

A.S. 2024/25

#### GIUGNO

## FINE ANNO

Pizza margherita Insalata con pomodori Pane

Gelato\*

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: trofie, casoncelli, pasta tricolore, salsiccia di tacchino, bastoncini di merluzzo, arrosto di tacchino, zucca 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.

