

Menù autunno inverno 2024 2025



Comune di Pizzighettone (CR) - Scuola dell'infanzia e primaria

Settimane	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
Lunedì	Insalata mista Pizza margherita Frutta di stagione Pane comune	Mix di verdure cotte Pasta al ragù di manzo Frutta di stagione Pane comune	Insalata mista Pizza margherita Frutta di stagione Pane comune	Gnocchi al pomodoro Frittata Insalata Frutta di stagione Pane comune
Martedì	Riso all'olio Crocchette di legumi e verdure Carote all'olio evo Frutta di stagione Pane integrale	Pasta agli aromi Tortino di ceci Insalata Frutta di stagione Pane integrale	Pasta integrale al pomodoro Polpettine di zucca e cannellini Cavolo cappuccio julienne Frutta di stagione Pane integrale	Pasta integrale al pesto Lonza alle mele Fagiolini Frutta di stagione Pane integrale
Mercoledì	Pasta aurora (pomodoro e ricotta) Platessa dorata* Finocchi Frutta di stagione Pane comune	Pasta al pesto Scaloppine di tacchino al limone Broccoletti Frutta di stagione Pane comune	Polenta Spezzafino di pollo Carote all'olio evo Frutta di stagione Pane comune	Passato di legumi con farro Petto di pollo al rosmarino Patate al forno Frutta di stagione Pane comune
Giovedì	Vellutata di zucca con crostini Arrosto di tacchino Fagiolini Frutta di stagione Pane comune	Ravioli di magro olio e salvia Fagiolini Frutta di stagione Pane comune	Crema di verdura con orzo Cotoletta di pollo al forno Patate Frutta di stagione Pane comune	Riso allo zafferano Merluzzo gratinato Cavolo cappuccio julienne Frutta di stagione Pane comune
Venerdì	Pasta integrale al pomodoro Frittata Cavolo cappuccio julienne Frutta di stagione Pane comune	Riso al pomodoro Merluzzo gratinato Erbette all'olio Frutta di stagione Pane comune	Pasta al pesto rosso Platessa dorata Finocchi Frutta di stagione Pane comune	Pasta agli aromi Lenticchie stufate Carote julienne Frutta di stagione Pane comune

* uno i più ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati all'origine
 M Magiale
 Il pane somministrato è a ridotto contenuto di sale (1,7% sul totale della farina)
 In fase di preparazione e condimento viene utilizzato esclusivamente OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Le grammature sono conformi alle Linee guida ATS Valpadana

Le proposte di frutta fresca sono calendarizzate garantendo almeno 3 tipologie diverse a settimana