

MENU' AUTUNNO - INVERNO

Scuola dell'infanzia – primaria – secondaria di I grado

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° Settimana	• Risotto con zucca • Hamburger di pollo • Spinaci al parmigiano • Pane comune • Frutta fresca di stagione	• Ditalini con lenticchie • Crocchette di cavolfiore • Insalata di carote alla julienne • Pane comune • Macedonia di frutta colorata	• Pennette con passata di pomodoro • Polpette di uova al sugo e piselli • Pane comune • Frutta fresca di stagione	• Farfalle con crema di broccoletti • Cotoletta di lonza di maiale • Insalata verde • Pane comune • Frutta fresca di stagione	• Fusilli con pesto siciliano • Cotoletta di salmone • Patate prezzemolate • Pane comune • Frutta fresca di stagione
2° Settimana	• Conchigliette con fagioli • Crocchette di verdure di stagione • Insalata fantasia • Pane comune • Frutta fresca di stagione	• Riso con passata di pomodoro e piselli • Formaggio locale • Insalata verde • Pane comune • Frutta fresca di stagione	• Ditalini con patate e carote • Cotoletta di vitello • Bieta trifolata • Pane comune • Frutta fresca di stagione	• Mezze penne con ragù di pesce • Frittata arrotolata • Carote gratinate • Pane comune • Macedonia di frutta colorata	• Ravioli agli spinaci con olio EVO e parmigiano • Hamburger di nasello • Insalata mista • Pane comune • Frutta fresca di stagione
3° Settimana	• Ditalini con minestrone di verdure di stagione • Formaggio locale • Insalata di carote alla julienne • Pane comune • Frutta fresca di stagione	• Fusilli con passata di pomodoro • Hamburger di tacchino • Broccoletti trifolati • Pane comune • Frutta fresca di stagione	• Conchigliette con macco di fave • Crocchette di patate • Insalata mista • Pane comune • Macedonia di frutta colorata	• Pennette con olio EVO e parmigiano • Filetti di merluzzo alla pizzaiola • Piselli al vapore • Pane comune • Frutta fresca di stagione	• Timballo di riso al forno • Scaloppine di vitello • Crespelle di cavolfiore • Pane comune • Frutta fresca di stagione
4° Settimana	• Fusilli con crema di cavolfiore • Polpette di uova • Insalata fantasia • Pane comune • Frutta fresca di stagione	• Farfalle con pesto di basilico • Filetti di platessa gratinati • Spinaci al parmigiano • Pane comune • Frutta fresca di stagione	• Insalata fantasia • Anelletti al forno • Frutta fresca di stagione	• Conchigliette con lenticchie • Crocchette di zucca • Insalata mista • Pane comune • Macedonia di frutta colorata	• Quadrucci con brodo di carne • Spezzatino di vitello con patate • Pane comune • Frutta fresca di stagione

Una volta al mese è possibile sostituire il piatto unico (anelletti al forno) con: - Pizza Margherita/alle verdure con aggiunta di prosciutto cotto alta qualità;
- Gateau di patate; - Lasagne alla zucca; - Arancino/a al ragù.

MENU' PRIMAVERA-ESTATE

Scuola dell'infanzia – primaria – secondaria di I grado

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° Settimana	- Pennette con olio EVO e parmigiano - Frittata arrotolata - Insalata di fagiolini e patate - Pane comune - Frutta fresca di stagione	- Ditalini con fagioli - Crocchette di zucchini - Insalata fantasia - Pane comune - Frutta fresca di stagione	- Farfalle con pesto siciliano - Filetti di merluzzo alla pizzaiola - Caponatina di verdure - Pane comune - Frutta fresca di stagione	- Insalata di riso con verdure di stagione - Cotoletta di lonza di maiale - Insalata verde - Pane comune - Frutta fresca di stagione	- Fusilli con ragù di carne - Formaggio locale - Piselli al vapore - Pane comune - Macedonia di frutta colorata
2° Settimana	- Farfalle con pesto di basilico - Mozzarella vaccina - Insalata di pomodorini - Pane comune - Frutta fresca di stagione	- Risotto con zucchini - Involtini di vitello - Patate al forno - Pane comune - Frutta fresca di stagione	- Conchigliette con lenticchie - Crocchette di spinaci - Insalata mista - Pane comune - Macedonia di frutta colorata	- Pennette con passata di pomodoro - Filetti di platessa gratinati - Fagiolini in insalata - Pane comune - Frutta fresca di stagione	- Ditalini con minestrone di verdure di stagione - Cotoletta di tacchino - Caponatina di verdure - Pane comune - Frutta fresca di stagione
3° Settimana	- Riso con olio EVO e parmigiano - Hamburger di nasello - Zucchini trifolate - Pane comune - Frutta fresca di stagione	- Insalata di pasta con verdure di stagione - Frittata con patate - Insalata mista - Pane comune - Frutta fresca di stagione	- Fusilli con passata di pomodoro - Polpette di vitello al pomodoro - Insalata fantasia - Pane comune - Frutta fresca di stagione	- Conchigliette con ceci - Parmigiana di melanzane - Pane comune - Macedonia di frutta colorata	- Insalata fantasia - Anelletti al forno - Frutta fresca di stagione
4° Settimana	- Ditalini con lenticchie - Crocchette di zucchini - Insalata verde - Pane comune - Frutta fresca di stagione	- Mezze penne con ragù di verdure di stagione - Hamburger di vitello - Piselli al vapore - Pane comune - Macedonia di frutta colorata	- Farfalle con passata di pomodoro - Formaggio locale - Insalata mista - Pane comune - Frutta fresca di stagione	- Fusilli con pesto di basilico - Pollo al forno - Patate al forno - Pane comune - Frutta fresca di stagione	- Insalata di riso con verdure di stagione - Filetti di platessa gratinati - Parmigiana di melanzane - Pane comune - Frutta fresca di stagione

Una volta al mese è possibile sostituire il piatto unico (anelletti al forno) con: - Pizza Margherita/alle verdure con aggiunta di prosciutto cotto alta qualità;
- Gateau di patate; - Lasagne alle zucchini; - Arancino/a al ragù.

MENU' SENZA GLUTINE PRIMAVERA-ESTATE

Scuola dell'infanzia – primaria – secondaria di I grado

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERI'
1° Settimana	- Pennette senza glutine con olio EVO e parmigiano - Frittata arrotolata - Insalata di fagiolini e patate - Pane senza glutine - Frutta fresca di stagione	- Ditalini senza glutine con fagioli - Crocchette di zucchini senza glutine - Insalata fantasia - Pane senza glutine - Frutta fresca di stagione	- Farfalle senza glutine con pesto siciliano - Filetti di merluzzo alla pizzaiola - Caponatina di verdure - Pane senza glutine - Frutta fresca di stagione	- Insalata di riso con verdure di stagione - Cotoletta di lonza di maiale senza glutine - Insalata verde - Pane senza glutine - Frutta fresca di stagione	- Fusilli senza glutine con ragù di carne - Formaggio locale - Piselli al vapore - Pane senza glutine - Macedonia di frutta colorata
2° Settimana	- Farfalle senza glutine con pesto di basilico - Mozzarella vaccina - Insalata di pomodorini - Pane senza glutine - Frutta fresca di stagione	- Risotto con zucchini - Involtini di vitello senza glutine - Patate al forno - Pane senza glutine - Frutta fresca di stagione	- Conchigliette senza glutine con lenticchie - Crocchette di spinaci senza glutine - Insalata mista - Pane senza glutine - Macedonia di frutta colorata	- Pennette senza glutine con passata di pomodoro - Filetti di platessa gratinati senza glutine - Fagiolini in insalata - Pane senza glutine - Frutta fresca di stagione	- Ditalini senza glutine con minestrone di verdure di stagione - Cotoletta di tacchino senza glutine - Caponatina di verdure - Pane senza glutine - Frutta fresca di stagione
3° Settimana	- Riso con olio EVO e parmigiano - Hamburger di nasello - Zucchini trifolati - Pane senza glutine - Frutta fresca di stagione	- Insalata di pasta senza glutine con verdure di stagione - Frittata con patate - Insalata mista - Pane senza glutine - Frutta fresca di stagione	- Fusilli senza glutine con passata di pomodoro - Polpette di vitello al pomodoro senza glutine - Insalata fantasia - Pane senza glutine - Frutta fresca di stagione	- Conchigliette senza glutine con ceci - Parmigiana di melanzane - Pane senza glutine - Macedonia di frutta colorata	- Insalata fantasia - Anelletti senza glutine al forno - Frutta fresca di stagione
4° Settimana	- Ditalini senza glutine con lenticchie - Crocchette di zucchini senza glutine - Insalata verde - Pane senza glutine - Frutta fresca di stagione	- Mezze penne senza glutine con ragù di verdure di stagione - Hamburger di vitello - Piselli al vapore - Pane senza glutine - Macedonia di frutta colorata	- Farfalle senza glutine con passata di pomodoro - Formaggio locale - Insalata mista - Pane senza glutine - Frutta fresca di stagione	- Fusilli senza glutine con pesto di basilico - Pollo al forno - Patate al forno - Pane senza glutine - Frutta fresca di stagione	- Insalata di riso con verdure di stagione - Filetti di platessa gratinati senza glutine - Parmigiana di melanzane - Pane senza glutine - Frutta fresca di stagione

Una volta al mese è possibile sostituire il piatto unico (anelli senza glutine al forno) con: - Pizza senza glutine Margherita/alle verdure con aggiunta di prosciutto cotto senza glutine alta qualità; - Gateau senza glutine di patate; - Lasagne senza glutine alle zucchini; - Arancino/a senza glutine al ragù.

MENU' SENZA GLUTINE AUTUNNO - INVERNO

Scuola dell'infanzia – primaria – secondaria di I grado

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° Settimana	- Risotto con zucca - Hamburger di pollo - Spinaci al parmigiano - Pane senza glutine - Frutta fresca di stagione	- Ditalini senza glutine con lenticchie - Crocchette di cavolfiore senza glutine - Insalata di carote alla julienne - Pane senza glutine - Macedonia di frutta colorata	- Pennette senza glutine con passata di pomodoro - Polpette di uova al sugo senza glutine e piselli - Pane senza glutine - Frutta fresca di stagione	- Farfalle senza glutine con crema di broccoletti - Cotoletta di lonza di maiale senza glutine - Insalata verde - Pane senza glutine - Frutta fresca di stagione	- Fusilli senza glutine con pesto siciliano - Cotoletta di salmone senza glutine - Patate prezzemolate - Pane senza glutine - Frutta fresca di stagione
2° Settimana	- Conchigliette senza glutine con fagioli - Crocchette di verdure di stagione senza glutine - Insalata fantasia - Pane senza glutine - Frutta fresca di stagione	- Riso con passata di pomodoro e piselli - Formaggio locale - Insalata verde - Pane senza glutine - Frutta fresca di stagione	- Ditalini senza glutine con patate e carote - Cotoletta di vitello senza glutine - Bieta trifolata - Pane senza glutine - Frutta fresca di stagione	- Mezze penne senza glutine con ragù di pesce - Frittata arrotolata - Carote gratinate senza glutine - Pane senza glutine - Macedonia di frutta colorata	- Ravioli senza glutine agli spinaci con olio EVO e parmigiano - Hamburger di nasello - Insalata mista - Pane senza glutine - Frutta fresca di stagione
3° Settimana	- Ditalini senza glutine con minestrone di verdure di stagione - Formaggio locale - Insalata di carote alla julienne - Pane senza glutine - Frutta fresca di stagione	- Fusilli senza glutine con passata di pomodoro - Hamburger di tacchino - Broccoletti trifolati - Pane senza glutine - Frutta fresca di stagione	- Conchigliette senza glutine con macco di fave - Crocchette di patate senza glutine - Insalata mista - Pane senza glutine - Macedonia di frutta colorata	- Pennette senza glutine con olio EVO e parmigiano - Filetti di merluzzo alla pizzaiola - Piselli al vapore - Pane senza glutine - Frutta fresca di stagione	- Timballo di riso al forno - Scaloppine di vitello senza glutine - Crespelle di cavolfiore senza glutine - Pane senza glutine - Frutta fresca di stagione
4° Settimana	- Fusilli senza glutine con crema di cavolfiore - Polpette di uova senza glutine - Insalata fantasia - Pane senza glutine - Frutta fresca di stagione	- Farfalle senza glutine con pesto di basilico - Filetti di platessa gratinati senza glutine - Spinaci al parmigiano - Pane senza glutine - Frutta fresca di stagione	- Insalata fantasia - Anelletti senza glutine al forno - Frutta fresca di stagione	- Conchigliette senza glutine con lenticchie - Crocchette di zucca senza glutine - Insalata mista - Pane senza glutine - Macedonia di frutta colorata	- Quadrucci senza glutine con brodo di carne - Spezzatino di vitello con patate - Pane senza glutine - Frutta fresca di stagione

Una volta al mese è possibile sostituire il piatto unico (anelletti senza glutine al forno) con: - Pizza senza glutine Margherita/alle verdure con aggiunta di prosciutto cotto senza glutine alta qualità; - Gateau senza glutine di patate; - Lasagne senza glutine alla zucca; - Arancino/a senza glutine al ragù.