

MENU INVERNO – PRIMAVERA NO LATTE

Classi I – XIII

Dal 03/02/2025 AL 28/03/2025

Anno scolastico
2024 - 2025

*Ristorazione
Oggi*

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I Settimana	<ul style="list-style-type: none"> Risotto no formaggio Lenticchie Frutta 	<ul style="list-style-type: none"> Crema di carote e tofu con crostini Cavolfiore Frutta 	<ul style="list-style-type: none"> Pizza rossa con verdure ¹ Insalata verde Frutta 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta al ragù di tacchino ^{1,9} Finocchi lessi Torta marmorizzata ^{1,3,6,7} 	<ul style="list-style-type: none"> Polenta con lenticchie Carote vichy Frutta
II settimana	<ul style="list-style-type: none"> Risotto con zucchine e briciole di tofu ⁶ Cavolfiori Frutta 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta e fagioli ¹, Coste Frutta 	<ul style="list-style-type: none"> Pizza rossa con verdure ¹ Insalata di finocchi Frutta 	<ul style="list-style-type: none"> pasta ai broccoli ¹ Carote vichy Budino di riso 	<ul style="list-style-type: none"> Gnocchi pomodoro e basilico ¹ Zucchine al forno Frutta
III settimana	<ul style="list-style-type: none"> Risotto allo zafferano no formaggio Lenticchie Frutta 	<ul style="list-style-type: none"> Passato di verdura e tofu con crostini ¹ Broccoli saltati Frutta 	<ul style="list-style-type: none"> Pizza rossa con verdure ¹ Insalata mista Frutta 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta pomodoro e basilico ^{1,9} Fagioli al rosmarino ⁹ Torta di mele ^{1,3} 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta ^{1,6} o riso al pomodoro e tofu Insalata di finocchi Frutta
IV settimana	<ul style="list-style-type: none"> Risotto alle pere e briciole di tofu ⁶ Carote vichy Frutta 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta e ceci ^{1,9} Patate al vapore Frutta 	<ul style="list-style-type: none"> Pizza rossa con verdure ¹ Insalata verde Frutta 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta con ragù ¹, Insalata mista Torta paradiso ^{1,3} 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta ^{1,6} con zucchine e tofu Broccoli Frutta

1 Cereali contenenti glutine **2** Crostacei **3** Uova **4** Pesce **5** Arachidi **6** Soia **7** Latte **8** Frutta a guscio **9** Sedano **10** Senape **11** Sesamo **12** Anidride solforosa **13** Lupini **14** Molluschi

In riferimento alla normativa "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011). Nel menù vengono indicati gli allergeni presenti nelle materie prime utilizzate nella realizzazione delle ricette. L'eventuale presenza accidentale di allergeni ("può contenere") viene dichiarata nel libro ricette, a disposizione in impianto.

NB: nel primo giorno di rientro dopo un periodo di sospensioni delle lezioni, viene sempre servito il menù del lunedì (che non richiede preparazioni preliminari).

**IN BLU CONTORNI FREDDI
IN ROSSO CONTORNI CALDI**