

MENU' INVERNALE

Scuole dell'infanzia e primarie

LATTO-OVO-VEGETARIANO



		PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO			
1° SETTIMANA dal 9 a 13 FEBBRAIO 2026	LUN	Crema di cannellini con pastina	Formaggio Latteria	Insalata verde con cappuccio	Frutta	Pane	
	MAR	Lumachine all'olio	Legumi spadellati	Cavolfiore* gratinato	Frutta	Pane	
	MER	Vellutata di zucca con crostini	Legumi in umido	Patate al forno	Frutta	Pane Integrale	
	GIO	Risotto di patate	Uova strappazzate con ricotta	Carote Julienne	Frutta BIO	Pane	
	VEN	Pennette integrali Mammarosa	Formaggio	Finocchi julienne	Frutta	Pane	

PRODOTTI BIOLOGICI/DOP/IGP/KM 0
OFFERTI DAL COMUNE E DALLA DITTA
SERIMI:

SONO PREVISTE LE SEGUENTI VARIAZIONI DI MENU' SU RICHIESTA SPECIFICA (allergie , intolleranze , motivi culturali):

Menù ad esclusione di LATTE E DERIVATI: i piatti contenenti latte e/o derivati sono sostituiti da primi all'olio o alternativi (es. riso alla parmigiana con riso all'olio, pasta alpesto con pesto senza parmigiano, pizza con pizza solo pomodoro, ravioli con pasta all'olio. Nei secondi piatti: hamburger di manzo con hamburger di sola carne, petto di pollo al forno, frittatina al formaggio con frittata di solo uovo, hamburger di merluzzo con merluzzo al forno. pizza con petto di pollo.

Menù ad esclusione di UOVA: le uova e i 2° piatti contenenti uova sono sostituiti da: hamburger di sola carne o petto di pollo, hamburger di merluzzo con merluzzo al forno.

Menù ad esclusione di POMODORO: i primi al pomodoro sono sostituiti da primi all'olio o "bianchi", i secondi sono sostituiti dagli stessi piatti senza pomodoro.

Menù LATTO -OVO VEGETARIANO : la carne e il pesce saranno sostituiti a da legumi (due volte alla settimana), formaggio (due volte alla settimana) e uova (1 volta la settimana).

Menù "IN BIANCO" per indisposti: pasta o riso all'olio, petto di pollo o tacchino alla piastra, carote lessate.

Menù ad esclusione di GLUTINE : i primi sono sostituiti con pasta ,gnocchi, ravioli , pizza no glutine o riso , i secondi piatti halibut al gratin con halibut al forno, hamburger con hamburger di sola carne, ; il pane con pane no glutine o gallette e il dolce bio con dolce no glutine.



PRODOTTI BIOLOGICI :
FRUTTA DI STAGIONE 1 VOLTA ALLA SETTIMANA



PRODOTTI DOP:
PARMIGIANO REGGIANO/ ASIAGO
/CASATELLA TREVIGIANA

PRODOTTI A KM ZERO : PANE E PIZZA



PRODOTTO SURGELATO