

Menù Invernale A.S. 2025/2026

Comune di Fontaneto D’Agogna – Scuole Primaria/Medie

NO MAIALE



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<ul style="list-style-type: none">• Pasta al pomodoro• Mozzarella• Fagiolini• Frutta fresca	<ul style="list-style-type: none">• Risotto alla parmigiana• Sformato di legumi*• Insalata verde• Frutta fresca	<ul style="list-style-type: none">• Passato di verdura con orzo• Uova strapazzate• Patate• Frutta fresca	<ul style="list-style-type: none">• Polenta• Tapulone• Carote• Yogurt alla frutta	<ul style="list-style-type: none">• Pasta al burro e salvia• Platessa* al forno• Cavolfiori• Frutta fresca
2	<ul style="list-style-type: none">• Passato di verdure con pasta• Formaggio Asiago• Patate• Frutta fresca	<ul style="list-style-type: none">• Gnocchi al pomodoro• Burger di legumi• Fagiolini• Frutta fresca	<ul style="list-style-type: none">• Pasta al ragù di verdure• Pollo panato• Insalata mista• Yogurt alla frutta	<ul style="list-style-type: none">• Ravioli di magro al pomodoro• Frittata• Broccoli• Frutta fresca	<ul style="list-style-type: none">• Risotto allo zafferano• Polpette di merluzzo*• Spinaci• Frutta fresca
3	<ul style="list-style-type: none">• Risotto olio e grana• Frittata• insalata• Frutta fresca	<ul style="list-style-type: none">• Pasta al pomodoro• Sformato di legumi*• Carote julienne• Yogurt alla frutta	<ul style="list-style-type: none">• Lasagna alla bolognese no maiale• (piatto unico)• Tris di verdura• Frutta fresca	<ul style="list-style-type: none">• Crema di verdura• Tacchino al forno• Patate• Frutta fresca	<ul style="list-style-type: none">• Ravioli di magro olio e salvia• Limanda * dorata• fagiolini• Frutta fresca
4	<ul style="list-style-type: none">• Pizza• Formaggio primo sale• Carote julienne• Yogurt alla frutta	<ul style="list-style-type: none">• Pasta al ragù• Legumi* in umido• Cavolfiori• Frutta fresca	<ul style="list-style-type: none">• Pasta integrale al pomodoro• Frittata al formaggio• Insalata mista• Frutta fresca	<ul style="list-style-type: none">• Risotto al ragù vegetale• Formaggio• Spinaci• Frutta fresca	<ul style="list-style-type: none">• Crema di zucca con pasta• Platessa alla mugnaia*• Patate al forno• Frutta fresca

PESCE: verranno utilizzati a rotazione merluzzo, limanda e platessa
FORMAGGIO: verranno utilizzati a rotazione ricotta, mozzarella, primo sale, asiago, caciottina
VERDURA: a rotazione verrà servita cruda/cotta
FRUTTA: per le scuole dell’infanzia e primarie la frutta prevista a fine pasto
PANE: è previsto almeno 1 volta a settimana il pane integrale

