

MENU' SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PISOGNE

Autunno Inverno

01/09/2026

1° LUNEDI'	2° LUNEDI'	3° LUNEDI'	4° LUNEDI'
PASTA INTEGRALE A SUGO VEGETALE FORMAGGI LOCALI VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	RISOTTO ALLA PARMIGIANA FRITTATA CON ZUCCHINE VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	CREMA DI VERDURE E LEGUMI CON CROSTINI FORMAGGI MISTI LOCALI PURE' DI PATATE FRUTTA DI STAGIONE PANE	VERDURE MISTE PIZZA MARGHERITA LEGUMI FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° MARTEDI'	2° MARTEDI'	3° MARTEDI'	4° MARTEDI'
PASTA E FAGIOLI POLLO AL FORNO VERDURE COTTE DI STAGIONE FRUTTA DI STAGIONE PANE	CREMA DI VERDURE CON CROSTINI POLPETTE DI TACCHINO AI FERRI PATATE LESSE O PURE' DI PATATE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA IN BIANCO SCALOPPINE AL LIMONE VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	GNOCCHI DI SEMOLINO LEGUMI VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° MERCOLEDI'	2° MERCOLEDI'	3° MERCOLEDI'	4° MERCOLEDI'
GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO POLPETTE DI LEGUMI VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	VERDURE MISTE PIZZA MARGHERITA LEGUMI FRUTTA DI STAGIONE PANE	VERDURE MISTE LASAGNE AL RAGU' DI CARNE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA AL PESTO (**) SCALOPPINE ALLA PIZZAIOLA VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° GIOVEDI'	2° GIOVEDI'	3° GIOVEDI'	4° GIOVEDI'
TACCHINO AL FORNO ½ PORZ. DI PATATE AL FORNO ½ PORZ. DI POLENTA VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	VERDURE MISTE SPEZZATINO DI MANZO CON CAROTE E PISELLI POLENTA FRUTTA DI STAGIONE PANE	MINISTRINA FRITTATA AL FORNO VERDURA COTTA DI STAGIONE FRUTTA DI STAGIONE PANE	RAVIOLI RICOTTA E SPINACI POLPETTE DI CARNE DI MANZO VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° VENERDI'	2° VENERDI'	3° VENERDI'	4° VENERDI'
RISOTTO ALLO ZAFFERANO POLPETTE DI SOGLIOLA VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PIZZOCCHERI PESCE PERSICO AL FORNO VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	ORZOTTO ALLA ZUCCA SOGLIOLA GRATINATA AL FORNO VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA INTEGRALE AL TONNO (*) FRITTATA CON SPINACI VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE

(*) TONNO AL NATURALE, confezionato in vetro (**) PESTO fresco: basilico, olio extravergine di oliva, parmigiano/ pecorino, pinoli o confezionato senza aglio, in vetro

PESCE: deve essere assicurata una adeguata deliscatura

VERDURE MISTE: offrire possibilmente due verdure a pasto, assicurando almeno 3 differenti prodotti alla settimana, alternando VERDURE CRUDE e COTTE – condire solo con olio extra vergine di oliva

N.B. Le patate, per il loro contenuto in amido, non vanno considerate verdure, quindi devono essere somministrate solo quando specificate nel menù, prevedendo sempre anche un contorno di verdure.

FRUTTA: assicurando almeno 3 differenti prodotti alla settimana, meglio se distribuita a metà mattina e di tanto in tanto alternarla con MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA

TORTA della cuoca (torta margherita, torta allo yogurt, torta di mele/frutta o con confettura) **1 VOLTA AL MESE** per festeggiare i compleanni

ACQUA: di rete

Si utilizzano solo: PREPARATO PER BRODO VEGETALE senza glutammato, SALE IODATO, PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE e OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA sia per condimenti a crudo che per la cottura

Le informazioni relative agli allergeni sono disponibili ai sensi del Reg. (UE) 1169/2011 e del D.Lgs. 231/2017