

# Menù Inverno 2022

Scuole Comune di MONFUMO



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>Dal 14 al 18 novembre</b>	Pasta al pomodoro Bocconcini di tacchino al forno Carote* al forno Pane Frutta fresca di stagione	Pasta olio e parmigiano Frittata Insalata mista Pane Yogurt alla frutta	Riso con zucchine* Hamburger di pollo Bieta* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto Cappucci julienne Pane Frutta fresca di stagione	Pasta mammarosa Mozzarella Broccoli* all'olio Pane Frutta fresca di stagione
<b>Dal 21 al 25 novembre</b>	Pasta al ragù (piatto unico) Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con orzo Casatella Patate al forno Pane Frutta fresca di stagione	Pasta olio e parmigiano Merluzzo* gratinato Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Lonza al forno Spinaci* al forno Pane Yogurt alla frutta	Zuppa di verdura con orzo Uova strapazzate Piselli* all'olio Pane Frutta fresca di stagione
<b>Dal 28 novembre al 2 dicembre</b>	Pasta alle verdure Pollo al forno Broccoli* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Asiago Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	Pasta e fagioli (piatto unico) Patate al forno Pane Yogurt alla frutta	Pasta ai formaggi Halibut* al forno Cappucci julienne Pane Frutta fresca di stagione	Crema carote con riso Hamburger Insalata Pane Frutta fresca di stagione
<b>Dal 5 al 9 dicembre</b>	Pasta olio e parmigiano Ricotta Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	Crema di patate con crostini Fusi di pollo Broccoli* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Lasagne alla bolognese (piatto unico) Cappucci julienne Pane Frutta fresca di stagione	Crema di carote con riso Nasello* al pomodoro Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto rosso Frittata Insalata Pane Frutta fresca di stagione

La frutta varia secondo criteri di stagionalità.

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/congelate/da agricoltura biologica/tutelate/Km zero) sono definite nel Capitolato Speciale d'Appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

\*materia prima congelata e/o surgelata all'origine

# Menù Inverno 2022

Scuole Comune di MONFUMO



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>Dal 12 al 16 dicembre</b>	Pasta al pomodoro Bocconcini di tacchino al forno Carote* al forno Pane Frutta fresca di stagione	Pasta olio e parmigiano Frittata Insalata mista Pane Yogurt alla frutta	Riso con zucchine* Hamburger di pollo Bieta* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto Cappucci julienne Pane Frutta fresca di stagione	Pasta mammarosa Mozzarella Broccoli* all'olio Pane Frutta fresca di stagione
<b>Dal 19 al 23 dicembre</b>	Pasta al ragù (piatto unico) Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con orzo Casatella Patate al forno Pane Frutta fresca di stagione	Pasta olio e parmigiano Merluzzo* gratinato Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Lonza al forno Spinaci* al forno Pane Yogurt alla frutta	Zuppa di verdura con orzo Uova strapazzate Piselli* all'olio Pane Frutta fresca di stagione



La frutta varia secondo criteri di stagionalità.

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/congelate/da agricoltura biologica/tutelate/Km zero) sono definite nel Capitolato Speciale d'Appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

\*materia prima congelata e/o surgelata all'origine