



Anno scolastico
2024-2025 Secondaria

MENU' AUTUNNO-INVERNO
SCUOLE DI PAGNACCO

Gli allergeni sono disponibili per
ogni pietanza nel menù della singola
settimana. Ogni pasto si
accompagna con pane di tipo 00

Pasto	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 Pranzo		Risotto alla zucca Frittata al parmigiano Verdura cruda/cotta Frutta fresca		Cous cous all'olio Spezzatino di manzo Verdura cruda/cotta Frutta fresca	
2 Pranzo		Antipasto di verdura cruda/cotta Piatto unico di carne Frutta fresca		Pasta al ragù vegetale Polpette di ricotta Verdura cruda/cotta Frutta fresca	
3 Pranzo		Antipasto di verdura cruda/cotta Pizza margherita Frutta fresca		Crema di verdure con pastina Fusi di pollo con patate al forno Verdura cruda/cotta Frutta fresca	
4 Pranzo		Gnocchi al burro e salvia Bocconcini di tacchino alle verdure Verdura cruda/cotta Frutta fresca		Antipasto di verdura cruda/cotta Piatto unico vegetale Frutta fresca	
5 Pranzo		Risotto al porro Formaggi misti Verdura cruda/cotta Frutta fresca		Pasta all'amatriciana Uova strapazzate Verdura cruda/cotta Frutta fresca	
6 Pranzo		Antipasto di verdura cruda/cotta Piatto unico di carne Frutta fresca		Pasta al pesto Filetto di pesce gratinato Verdura cruda/cotta Frutta fresca	
7 Pranzo		Antipasto di verdura cruda/cotta Frico con polenta Frutta fresca		Risotto allo zafferano Pollo al limone Verdura cruda/cotta Frutta fresca	
8 Pranzo		Antipasto di verdura cruda/cotta Pizza margherita Frutta fresca		Antipasto di verdura cruda/cotta Piatto unico vegetale Frutta fresca	

LA FRUTTA E LE VERDURE COTTE E CRUDE VERRANNO PROPOSTE IN BASE ALLA STAGIONALITA' E REPERIBILITA'

Rev: 16.10.24