



Anno scolastico  
2023-2024  
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 Asiago DOP 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		Riso al pomodoro Lonza al forno Verdura cruda/cotta Frutta fresca	
4	Pranzo		Gnocchi al burro e salvia Sovracosce di pollo al forno Verdura cruda/cotta Frutta fresca		Antipasto di verdura cruda/cotta Piatto unico vegetale Frutta fresca	
5	Pranzo		Risotto al porro Latteria 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 integrale 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 Uova strapazzate 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	

Rev. 27.11.23

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