



Anno scolastico
2023-2024
Primaria

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	Pasta all'amatriciana Polpette di legumi Verdura cruda/cotta Frutta fresca	Risotto alla zucca Asiago DOP Verdura cruda/cotta Frutta fresca	Crema di legumi con orzo Pesce alla mugnaia Verdura cruda/cotta Frutta fresca	Gnocchetti sardi con cavolfiore e ricotta Frittata Verdura cruda/cotta Frutta fresca	Cous cous all'olio Spezzatino di manzo Verdura cruda/cotta Frutta fresca
2	Pranzo	Pasta integrale al pesto Filetto di pesce gratinato Verdura cruda/cotta Frutta fresca	Antipasto di verdura cruda/cotta Piatto unico di carne Frutta fresca	Riso alle verdure di stagione Pollo al curry Verdura cruda/cotta Frutta fresca	Pasta al ragù vegetale Polpette di ricotta Verdura cruda/cotta Frutta fresca	Passato di verdure con pastina Rotolo di frittata ripieno Verdura cruda/cotta Frutta fresca
3	Pranzo	Pasta all'olio Filetto di pesce alla pizzaiola Verdura cruda/cotta Frutta fresca	Crema di legumi con farro Uova strapazzate Verdura cruda/cotta Frutta fresca	Antipasto di verdura cruda/cotta Pizza margherita Frutta fresca	Riso al pomodoro Pollo gratinato Verdura cruda/cotta Frutta fresca	Brodo vegetale con pastina Lonza al forno con patate o polenta Verdura cruda/cotta Torta
4	Pranzo	Pasta al ragù vegetale Uova strapazzate Verdura cruda/cotta Frutta fresca	Gnocchi al burro e salvia Sovracosce di pollo al forno Verdura cruda/cotta Frutta fresca	Minestra di legumi con riso Montasio DOP Verdura cruda/cotta Frutta fresca	Antipasto di verdura cruda/cotta Piatto unico vegetale Frutta fresca	Pasta integrale alla ricotta e stracchino Polpette di pesce Verdura cruda/cotta Frutta fresca
5	Pranzo	Crema di verdure con farro Filetto di pesce alla mugnaia Verdura cruda/cotta Frutta fresca	Risotto al porro Latteria Verdura cruda/cotta Frutta fresca	Pasta al pomodoro Polpette di legumi Verdura cruda/cotta Frutta fresca	Gnocchetti sardi con verdure Uova strapazzate Verdura cruda/cotta Frutta fresca	Cous cous all'olio Polpette di manzo al sugo Verdura cruda/cotta Frutta fresca
6	Pranzo	Pasta al ragù vegetale Latteria e robiola Verdura cruda/cotta Frutta fresca	Antipasto di verdura cruda/cotta Piatto unico di carne Frutta fresca	Riso alle verdure di stagione Lonza alla pizzaiola Verdura cruda/cotta Frutta fresca	Pasta integrale al pesto Filetto di pesce gratinato Verdura cruda/cotta Frutta fresca	Passato di verdure con pastina Rotolo di frittata ripieno Verdura cruda/cotta Frutta fresca
7	Pranzo	Crema di legumi con orzo Uova strapazzate Verdura cruda/cotta Frutta fresca	Pasta all'olio Filetto di pesce alla pizzaiola Verdura cruda/cotta Frutta fresca	Antipasto di verdura cruda/cotta Frico con polenta Frutta fresca	Risotto allo zafferano Pollo al limone Verdura cruda/cotta Frutta fresca	Pasta alle verdure Prosciutto cotto Verdura cruda/cotta Frutta fresca
8	Pranzo	Pasta al ragù vegetale Montasio DOP Verdura cruda/cotta Frutta fresca	Gnocchi al burro e salvia Sovracosce di pollo al forno con erbe aromatiche Verdura cruda/cotta Frutta fresca	Minestra di legumi con riso Uova strapazzate Verdura cruda/cotta Frutta fresca	Antipasto di verdura cruda/cotta Piatto unico vegetale Frutta fresca	Pasta integrale alla ricotta e stracchino Polpette di pesce Verdura cruda/cotta Frutta fresca

Rev. 27.11.23

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