Menu Scuole Comune di **ALTOPASCIO**

Inverno 1 | Anno Scolastico 2026-2027

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
SETTIMANA 1	Pasta alla marinara	Risotto alla crema zucca gialla	Pasta alla siciliana	Tortellini al ragù	Crema di verdure miste con crostini di pane
DAL 2 AL 6 NOVEMBRE	Frittatona	Filone di arista arrosto alla salvia	Pepite/nuggets di pesce	Stracchino fresco	Petto di pollo agli agrumi
	Finocchi al vapore	Spinaci saltati	Pisellini in umido	Rondelle di carote all'olio	Patate lesse
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Budino al cioccolato/vaniglia	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
SETTIMANA 2	Pasta alla Braccio di Ferro	Crema di lenticchie con pastina	Risotto alla parmigiana	Passato di verdure con riso	Pasta al pomodoro
DAL 9 AL 13 NOVEMBRE	Tonno all'olio di oliva	Tacchino agli aromi	Petto di pollo	Pizza margherita	Formaggio primo sale
	Fagiolini e carote in umido	Rosette di cavolfiore	Insalata verde		Broccoletti verdi all'olio
	Pane	Pane	Pane		Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Budino al cioccolato/vaniglia	Frutta di stagione
SETTIMANA 3	Brodo vegetale con pastina	Pasta al ragù	Risotto all'ortolana	Pasta al pomodoro	Pasta ai broccoli
DAL 16 AL 20 NOVEMBRE	Filone di arista agli agrumi	Caciotta fresca	Fagioli agli aromi	Tonno all'olio di oliva	Petto di pollo al rosmarino
	Patate al vapore	*Carote alla salvia*	Patate arrosto	Fagiolini in umido	Spinaci all'olio
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Crostata di marmellata	Frutta di stagione
SETTIMANA 4	*Pasta all'olio*	*Passato di verdura con orzo*	Pasta ai formaggi	Minestrina in brodo di carne	Pasta al pomodoro
DAL 23 AL 27 NOVEMBRE	Cotoletta di pollo	Filetto di platessa gratinata	Polpette di carne al forno	Scaloppine di tacchino al limone	Frittata tricolore
	Bietola saltata	Carote all'olio	Insalata mista	Broccoli saltati	Pisellini in umido
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione
SETTIMANA 5	Gnocchi al pomodoro	Pasta alla crema di zucchine	Pasta all'amatriciana	Risotto al pomodoro	Crema di verdure miste con riso
DAL 30 NOVEMBRE AL 4 DICEMBRE	Prosciutto cotto	Cosce di pollo	Frittatona	Bastoncini di merluzzo	Stracchino fresco
	Insalata colorata (finocchi, carote, mais..)	Spinaci saltati	Rosette di cavolfiore in umido	Pisellini conditi	Patate stufate
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta
SETTIMANA 6	Ravioli burro e salvia		Pasta cremosa alla zucca	Pasta all'ortolana	Minestrina in brodo vegetale
DAL 7 ALL'11 DICEMBRE	Filetto di merluzzo prezzemolato	FESTA DELL'IMMACOLATA CONCEZIONE	Scaloppina di maiale al limone	Hamburger di tacchino	Frittata
	Broccoli all'olio		Spinaci saltati	Rondelle di carote agli aromi	Rosette di cavolfiore
	Pane		Pane	Pane	Pane
	Yogurt alla frutta		Frutta di stagione	Frutta di stagione	Crostata alla marmellata



SI INFORMANO GLI UTENTI CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE, ANCHE SE NON ESPRESSAMENTE INDICATI NELLA DENOMINAZIONE DEL PIATTO UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI (ai sensi del Reg. CE 1169/11 – allegato II e s.m.i.9):Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), Crostacei, Uova , Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Lattosio, Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasile, pistacchi, noci macadamia), Sedano, Senape , Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti , Lupini, Molluschi E TUTTI I DERIVATI DEI PRODOTTI IN ELENCO COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Si invitano i consumatori a comunicare al personale di cucina la presenza di eventuali allergie o intolleranze

CIRFOOD