

LEGENDA SIMBOLI

- (*) Prodotto parzialmente o totalmente surgelato.
- (**) Il prodotto potrebbe essere fresco (di stagione e km0, quando disponibile) o surgelato.
- (***) Prodotto fresco (di stagione a km0, quando disponibile).

LEGENDA ALLERGENI

- GLUTINE**
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati.
- CROSTACEI E DERIVATI**
Crostacei marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili.
- UOVA**
Uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo.
- PESCE E DERIVATI**
Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali.
- ARACHIDI E DERIVATI**
Creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.
- SOIA E DERIVATI**
Prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili.
- LATTE E DERIVATI**
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie.
- FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI**
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi.
- SEDANO E DERIVATI**
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
- SENAPE E DERIVATI**
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.
- SEMI DI SESAMO E DERIVATI**
Semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale.
- ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2.
- LUPINO E DERIVATI**
Presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari.
- MOLLUSCHI E DERIVATI**
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...

MENU' IN BIANCO

La richiesta va effettuata entro il giorno stesso (max ore 9) all'ingresso della Scuola.
Non necessita di prescrizione medica e non può superare i due giorni consecutivi a settimana.

IL MENU' IN BIANCO COMPRENDE:

- PRIMO PIATTO:** - pasta o riso, asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio extravergine di oliva crudo.
- SECONDO PIATTO:** - carne magra (pollo o tacchino) o pesce al vapore, alla piastra o al forno;
- prosciutto cotto o prosciutto di tacchino;
- formaggi tipo parmigiano, ricotta, mozzarella.

► È importante ricordare che il pasto collettivo rappresenta un momento di educazione alimentare e le variazioni devono essere giustificate da reali motivi di salute.

LE PORZIONI
DI VERDURA, PANE
E FRUTTA
RIMARRANNO INVARIATE.



DAL 3 NOVEMBRE
DAL 1 DICEMBRE
DAL 12 GENNAIO
DAL 9 FEBBRAIO
DAL 9 MARZO

SETTIMANA 1

LUNEDÌ

- PASTA IN BIANCO CON SPEZIE DEL MEDITERRANEO (1, 3, 6, 7, 10)
- POLLO AL FORNO
- VERDURA COTTA (**)
- FRUTTA
- PANE (1, 7, 11)

MARTEDÌ

- PASTA DI RISO E MAIS AL POMODORO (3, 7)
- LEGUMI (CECI) (1, 6, 13)
- VERDURA COTTA (**)
- FRUTTA
- PANE (1, 7, 11)

MERCOLEDÌ

- PASSATO DI VERDURA DI STAGIONE CON CROSTINI (1, 6, 9, 10)
- FRITTATA (3, 7)
- VERDURA CRUDA (***)
- FRUTTA
- PANE (1, 7, 11)

GIOVEDÌ

- PIZZA MARGHERITA (1, 7) (PIATTO UNICO)
- VERDURA CRUDA (***)
- FRUTTA
- PANE (1, 7, 11)

VENERDÌ

- RISOTTO ALLA PARMIGIANA (3, 7, 9)
- PESCE AL FORNO (1, 2, 4, 14) (*)
- VERDURA CRUDA (***)
- FRUTTA
- PANE (1, 7, 11)



DAL 10 NOVEMBRE
DAL 8 DICEMBRE
DAL 19 GENNAIO
DAL 16 FEBBRAIO
DAL 16 MARZO

SETTIMANA 2

LUNEDÌ

- GNOCCHI AL POMODORO (1, 3, 6, 7)
- LEGUMI (LENTICCHIE) (1, 6, 13)
- VERDURA CRUDA (***)
- FRUTTA
- PANE (1, 7, 11)

MARTEDÌ

- RISOTTO GIALLO CON SALSICCIA DI CARNI BIANCHE (3, 7, 9) (PIATTO UNICO)
- VERDURA CRUDA (***)
- FRUTTA
- PANE (1, 7, 11)

MERCOLEDÌ

- CRESPELLE (1, 3, 6, 7, 10)
- PROSCIUTTO COTTO
- VERDURA COTTA (**)
- FRUTTA
- PANE (1, 7, 11)

GIOVEDÌ

- PASTA AGLI AROMI (1, 3, 6, 7, 9, 10)
- PESCE AL FORNO (1, 2, 4, 14) (*)
- VERDURA CRUDA (***)
- FRUTTA
- PANE (1, 7, 11)

VENERDÌ

- VELLUTATA DI VERDURA CON FARRO (1, 9)
- ARROSTO DI VITELLO CON PATATE (9)
- FRUTTA
- PANE (1, 7, 11)



DAL 17 NOVEMBRE
DAL 15 DICEMBRE
DAL 26 GENNAIO
DAL 23 FEBBRAIO
DAL 23 MARZO

SETTIMANA 3

LUNEDÌ

- RISOTTO ALLA PARMIGIANA (3, 7, 9)
- PESCE AL FORNO (1, 2, 4, 14) (*)
- VERDURA COTTA (**)
- FRUTTA
- PANE (1, 7, 11)

MARTEDÌ

- PASSATO DI VERDURA CON PASTA DI RISO E MAIS (9, 10)
- FRITTATA (3, 7)
- VERDURA CRUDA (***)
- FRUTTA
- PANE (1, 7, 11)

MERCOLEDÌ

- LASAGNE AL FORNO (1, 3, 6, 7, 9, 10) (PIATTO UNICO)
- VERDURA CRUDA (***)
- FRUTTA
- PANE (1, 7, 11)

GIOVEDÌ

- RISOTTO ROSSO AURORA (3, 7, 9)
- LEGUMI (PISELLI)
- VERDURA CRUDA (***)
- FRUTTA
- PANE (1, 7, 11)

VENERDÌ

- PASTA AL PESTO (1, 3, 6, 7, 10)
- MOZZARELLA (7)
- VERDURA COTTA (**)
- FRUTTA
- PANE (1, 7, 11)



DAL 24 NOVEMBRE
DAL 5 GENNAIO
DAL 2 FEBBRAIO
DAL 2 MARZO
DAL 30 MARZO

SETTIMANA 4

LUNEDÌ

- POLENTA E TRITA (9) (PIATTO UNICO)
- VERDURA COTTA (**)
- FRUTTA
- PANE (1, 7, 11)

MARTEDÌ

- PASTA INTEGRALE CON RAGÙ DI VERDURE (1, 3, 6, 7, 9, 10)
- UOVO SODO O FRITTATA (3, 7)
- VERDURA CRUDA (***)
- FRUTTA
- PANE (1, 7, 11)

MERCOLEDÌ

- PASTA IN BIANCO (1, 3, 6, 7, 10)
- PESCE AL FORNO (1, 2, 4, 14) (*)
- VERDURA CRUDA (***)
- FRUTTA
- PANE (1, 7, 11)

GIOVEDÌ

- VELLUTATA DI VERDURA CON PASTA (1, 6, 10)
- SCALOPPINE DI TACCHINO (1)
- VERDURA CRUDA (***)
- FRUTTA
- PANE (1, 7, 11)

VENERDÌ

- RISO ALL'OLIO (3, 7)
- LEGUMI (FAGIOLI) (1, 6, 13)
- VERDURA CRUDA (***)
- FRUTTA
- PANE (1, 7, 11)

- FRUTTA A ROTAZIONE TRA: CLEMENTINE, KIWI, ARANCIA, MELA, PERA, BANANA, ANANAS, UVA.
- VERDURA COTTA A ROTAZIONE TRA: CAVOLFIORE, SPINACI, CAROTE, FAGIOLINI.
- VERDURA CRUDA A ROTAZIONE TRA: INSALATA (verde o rossa), INSALATA MISTA (insalata, carote, finocchi), CAROTE, FINOCCHI.
ALCUNI INGREDIENTI BIOLOGICI SONO PRESENTI NEL MENÙ E POSSONO VARIARE A SECONDA DELLA DISPONIBILITÀ.

IL PESCE POTREBBE VARIARE TRA: SOGLIOLA, PESCE SPADA, MERLUZZO, PLATESSA, ROMBO, TILAPIA, PASSERA, SAN PIETRO (a seconda della disponibilità).

TUTTA LA CARNE È ALLEVATA E MACELLATA IN ITALIA.

LEGENDE SIMBOLI,
ALLERGENI E NOTE

