

# MENU' SCOLASTICO DA LUNEDÌ 4 SETTEMBRE A MARTEDÌ 24 OTTOBRE

| LUN   LUN   MON  | MAR   MAR   TUE  | MER   MER   WED   | GIO   JUE   THU  | VEN   VEN   FRI  |
|--|--|---|--|--|
| 4 SET   2 OTT  | 5 SET   3 OTT  | 6 SET   4 OTT   | 7 SET   5 OTT  | 8 SET   6 OTT  |
| FAGIOLINI SALTATI  | CAROTE SALTATE ALLA CIPOLLA ROSSA                          | CAVOLFIORE ALL'OLIO EVO   | INSALATA MISTA CON POMDOORI                                      | RATATOUILLE DI VERDURE MISTE                                     |
| SEDANINI AL RAGU' DI VERDURE<br>SEDANINI AL PARMIGIANO DOP   | ARISTA DI MAIALE AL FORNO<br>FRITTATA (RAA)                | RAVIOLI DI PATATE, BURRO E SALVIA<br>TORTIGLIONI ALL'OLIO         | PENNE AL PESTO, PATATE E FAGIOLINI<br>PENNE AL POMODORINO FRESCO | RISOTTO ALLA CREMA DI ZUCCHINE<br>COUS COUS POMODORI E PRIMOSALE |
| BOCCONCINI DI PARMIGIANO DOP<br>UOVA SODE                    | PATATE AL FORNO  | FAGIOLI ALL'OLIO EVO  | MOZZARELLA BIO LATTE ITA<br>TONNO ALL'OLIO D'OLIVA               | STRACCHINO DA LATTE BIO<br>CECI BIO ALL'OLIO EVO                 |
| FRUTTA DI STAGIONE<br>MADELEINE ALL'ALBICOCCA                | FRUTTA DI STAGIONE<br>CROSTATA ALL'ALBICOCCA               | FRUTTA DI STAGIONE<br>COMPOTE DI MELA 100% NAT                    | FRUTTA DI STAGIONE<br>BUDINO ALLA VANIGLIA                       | FRUTTA DI STAGIONE<br>CROSTATA AL CACAO                          |
| 11 SET   9 OTT   | 12 SET   10 OTT  | 13 SET   11 OTT   | 14 SET   12 OTT  | 15 SET   13 OTT  |
| BIETOLA SALTATA  | INSALATA MISTA CON POMODORI                                | FAGIOLINI SALTATI   | RATATOUILLE DI VERDURE MISTE                                     | ZUCCHINE TRIFOLATE   |
| RAVIOLI AL POMODORO<br>FUSILLI AL POMODORO                   | COTOLETTA DI POLLO AL FORNO<br>OMELETTE SOLO VEG           | CASERECCE AL PESTO SICILIANO<br>CASERECCE AI DATTERINI            | ROAST BEEF<br>TORTINO DI LEGUMI SOLO VEG                         | RISO BIANCO  |
| FAGIOLI BIO ALL'OLIO EVO<br>RICOTTA DI LATTE VACCINO         | PISELLI IN UMIDO   | MOZZARELLA BIO LATTE ITA<br>UOVA SODE                             | PATATE ARROSTO   | BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO<br>BOCCONCINI DI PARMIGIANO DOP  |
| FRUTTA DI STAGIONE<br>BUDINO AL CIOCCOLATO                   | FRUTTA DI STAGIONE<br>YOGURT VIPITENO                      | FRUTTA DI STAGIONE<br>MADELEINE ALL'ALBICOCCA                     | FRUTTA DI STAGIONE<br>COMPOTE DI MELA 100% NAT                   | FRUTTA DI STAGIONE<br>YOGURT VIPITENO                            |
| 18 SET   16 OTT  | 19 SET   17 OTT  | 20 SET   18 OTT   | 21 SET   19 OTT  | 22 SET   20 OTT  |
| INSALATA MISTA CON POMDOORI                                  | SPINACI SALTATI  | BROCCOLI AL VAPORE  | FAGIOLINI VERDI  | CAVOLFIORE SALTATO   |
| SEDANI AL POMODORINO FRESCO<br>FARRO FREDDO ALLE VERDURE     | PENNE AL RAGU' TOSCANO<br>PENNE AL PESTO DI RICOTTA E NOCI | RISOTTO ALLA PARMIGIANA   | TACCHINO ARROSTO<br>FRITTATA SOLO VEG                            | PIZZA MARGHERITA   |
| PROSCIUTTO COTTO<br>FRITTATA (RAA)                           | BOCCONCINI DI PARMIGIANO DOP<br>SGOMBRO ALL'OLIO D'OLIVA   | CECI BIO ALL'OLIO EVO<br>STRACCHINO DA LATTE BIO                  | PISELLI IN UMIDO   | RICOTTA DI LATTE VACCINO<br>OMELETTE (RAA)                       |
| FRUTTA DI STAGIONE<br>PLUM CAKE                              | FRUTTA DI STAGIONE<br>MADELEINE ALL'ALBICOCCA              | FRUTTA DI STAGIONE<br>CROSTATA ALL'ALBICOCCA                      | FRUTTA DI STAGIONE<br>COMPOTE DI MELA 100% NAT                   | FRUTTA DI STAGIONE<br>PLUM CAKE                                  |
| 25 SET   23 OTT  | 26 SET   24 OTT  | 27 SET  | 28 SET   | 29 SET   |
| FAGIOLINI AL VAPORE  | ZUCCHINE TRIFOLATE   | INSALATA MISTA CON POMODORI                                       | RATATOUILLE DI VERDURE MISTE                                     | BIETOLA SALTATA  |
| MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA<br>MEZZE MANICHE AL POMODORO   | VITELLO ARROSTO<br>OMELETTE SOLO VEG                       | TORTELLINI ZUCCHINE E POMODORINI<br>FUSILLI ZUCCHINE E POMODORINI | HAMBURGER ALLA PIZZAIOLA<br>TORTINO DI LEGUMI SOLO VEG           | CELLENTANI AL RAGU' DI PLATESSA<br>CELLENTANI ALL'OLIO           |
| BOCCONCINI DI PARMIGIANO DOP<br>UOVA ALL'OCCHIO DI BUE (RAA) | PATATE AL FORNO  | TONNO ALL'OLIO D'OLIVA<br>FAGIOLI ALL'OLIO EVO                    | PURE' DI PATATE  | STRACCHINO DA LATTE BIO<br>SGOMBRO ALL'OLIO D'OLIVA              |
| FRUTTA DI STAGIONE<br>MADELEINE ALL'ALBICOCCA                | FRUTTA DI STAGIONE<br>COMPOTE DI MELA 100% NAT             | FRUTTA DI STAGIONE<br>CROSTATA AL CACAO                           | FRUTTA DI STAGIONE<br>BUDINO AL CIOCCOLATO                       | FRUTTA DI STAGIONE<br>YOGURT VIPITENO                            |



- Pasta da grano duro BIO italiano con molteplici cotture espresse giornaliera
- Patate da agricoltura nazionale
- Riso Carnaroli e Vialone Nano italiano cotto sul momento
- Carni fresche, scelte e nazionali
- Legumi BIO nazionali, secchi, ammollati e cotti come da tradizione
- Latticini BIO da latte 100% italiano e di qualità
- Verdura e frutta fresca, selezionata e da agricoltura nazionale con frequenti consegne settimanali
- Yogurt prodotto da una latteria dell'Alto Adige
- Pane Toscano tradizionale da forno artigiano
- Prosciutto cotto nazionale senza aggiunte e prosciutto di Parma DOP di qualità
- Salse casalinghe prodotte giornalmente
- Presenza di Parmigiano Reggiano DOP, laddove previsto in abbinato al menù
- SOLO VEG è un'alternativa esclusiva per regimi alimentari VEGETARIANI preventivamente richiesta ai contatti preposti
- RAA è un'alternativa giornaliera per i regimi alimentari adattati autorizzati con certificazione
- GLUTEN FREE ogni preparazione contenente glutine ha la sua regolare alternativa per i regimi certificati di CELIACHIA
- \* QUALORA I PIATTI STRETTAMENTE ESTIVI DOVESSERO COINCIDERE CON UN CLIMA NON CONGENIALE, LA CUCINA SI RISERVA DI SOSTITUIRILI CON PREPARAZIONI PIU' IDONEE AL CLIMA STESSO