

## IL MENU' DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA: FEBBRAIO 2022

	<p>Lunedì 7 Febbraio</p> <p>Fusilli al pesto Farinata al forno Carote bio filangé Yogurt – pane ½ porzione</p>	<p>Lunedì 14 Febbraio</p> <p>Risotto alla parmigiana Bocconcini di pollo dorati Insalata bio mista Frutta bio – pane ½ porzione</p>	<p>Lunedì 21 Febbraio*</p> <p>Sedanini alla pizzaiola bio Mozzarelline bio condite Tris di verdure bio al vapore Budino bio – pane bio</p>	<p>Lunedì 28 Febbraio</p> <p>Cellentani olio E.V.O. e parmigiano reggiano D.O.P. Cordon bleu al forno Broccoli e cavolfiori bio saltati Frutta bio – pane ½ porzione</p>
<p>Martedì 1 Febbraio</p> <p>Sedanini olio E.V.O. e parmigiano reggiano D.O.P. Omelette bio al forno Insalata mista con mais Yogurt – pane</p>	<p>Martedì 8 Febbraio</p> <p>Riso al ragù vegetale Birbe di pollo al forno Patate arrosto Frutta bio</p>	<p>Martedì 15 Febbraio*</p> <p>Fusilli al ragù di carne bio Stracchino bio Bis di verdure bio saltate Cioccolatina bio equosolidale – pane biologico</p>	<p>Martedì 22 Febbraio</p> <p>Stortelli olio E.V.O. e parmigiano reggiano D.O.P. Polpettine di carne in umido Piselli saltati Frutta bio – pane ½ porzione</p>	
<p>Mercoledì 2 Febbraio</p> <p>Risotto alla mantovana Arrosto di tacchino Patate arrosto Frutta bio – pane ½ porzione</p>	<p>Mercoledì 9 Febbraio</p> <p>Lasagne al pomodoro Prosciutto cotto Insalata bio di cavolo cappuccio e mais Frutta bio – pane</p>	<p>Mercoledì 16 Febbraio</p> <p>Pennette olio E.V.O. e parmigiano reggiano D.O.P. Bastoncini di pesce al forno Spinaci bio saltati Frutta bio – pane ½ porzione</p>	<p>Mercoledì 23 Febbraio</p> <p>Mezze penne al pesto Scaloppina di pollo agli aromi Purè di patate e zucca bio Frutta bio</p>	
<p>Giovedì 3 Febbraio*</p> <p>Cellentani alla crema di zucchine bio Polpettone di manzo bio Carote bio filangé Frutta bio – pane bio ½ porzione</p>	<p>Giovedì 10 Febbraio</p> <p>Mezze penne burro e parmigiano reggiano DOP Platessa panata al forno Fagiolini bio stufati Banana bio equosolidale – pane ½ porzione</p>	<p>Giovedì 17 Febbraio</p> <p>Caserecce al pesto Arrosto di lonza agli aromi Patate arrosto Frutta bio - pane ½ porzione</p>	<p>Giovedì 24 Febbraio</p> <p>Fusilli Aurora Nuggets di pesce al forno Carote bio filangé Frutta bio – pane ½ porzione</p>	
<p>Venerdì 4 Febbraio</p> <p>Caserecce al pomodoro e basilico bio Mozzarelline condite Piselli saporiti Frutta bio – pane</p>	<p>Venerdì 11 Febbraio*</p> <p>Conchiglie al sugo di verdure bio Crocchette bio di ricotta Insalata bio verde e rossa Frutta bio – pane bio ½ porzione</p>	<p>Venerdì 18 Febbraio</p> <p>Farfalle al sugo ricco Omelette bio al forno Carote bio filangé Frutta bio – pane</p>	<p>Venerdì 25 Febbraio</p> <p>Riso all'onda Sformato alla genovese Insalata bio lattuga con mais Frutta bio – pane ½ porzione</p>	

ANNO SCOLASTICO 2021/2022 Menù scuole statali dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado Il pane servito è locale e semintegrale

Gli alimenti che compongono il menù scolastico sono: prodotti ortofrutticoli 100% bio o a lotta integrata, uova 100% bio, legumi e cereali oltre 70% bio, carne bovina oltre 70% bio, carne suina oltre 30% bio, carne avicola oltre 40% bio, pane – prodotti da forno – pasta – riso – farina – patate – polenta – pomodori pelati – formaggio – latte uht – yogurt - olio extravergine per almeno il 40% bio

Nelle giornate contrassegnate da \* il pasto è composto da materie prime interamente bio.