

IL MENU' DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA: GENNAIO 2022

<p>Lunedì 10 Gennaio</p> <p>Caserecce al pesto Scaloppina di pollo agli aromi Bis di verdure bio saporite Frutta bio - pane</p>	<p>Lunedì 17 Gennaio *</p> <p>Conchiglie al ragù vegetale bio Stracchino bio Tris di verdure bio saltate Budino - pane bio</p>	<p>Lunedì 24 Gennaio</p> <p>Pizza Margherita Prosciutto cotto Insalata bio mista Frutta bio – pane</p>	<p>Lunedì 31 Gennaio</p> <p>Pipe al sugo smart Nuggets di pesce al forno Insalata bio verde e rossa Frutta bio – pane ½ porzione</p>
<p>Martedì 11 Gennaio</p> <p>Lasagne al pomodoro Prosciutto cotto Insalata bio di cavolo cappuccio e mais Frutta bio - pane</p>	<p>Martedì 18 Gennaio</p> <p>Mezze penne al pesto bio Bastoncini di pesce al forno Finocchi bio filangè Frutta bio – pane ½ porzione</p>	<p>Martedì 25 Gennaio *</p> <p>Farfalle Aurora bio Bocconcini di pollo bio dorati al forno Broccoli bio saltati Frutta bio – pane bio ½ porzione</p>	
<p>Mercoledì 12 Gennaio</p> <p>Pennette al sugo ricco Cotoletta di platessa al forno Spinaci bio saltati Frutta bio – pane ½ porzione</p>	<p>Mercoledì 19 Gennaio</p> <p>Cellentani olio E.V.O. e parmigiano reggiano D.O.P. Polpette di lonza in umido Piselli bio stufati Frutta bio – pane ½ porzione</p>	<p>Mercoledì 26 Gennaio</p> <p>Fusilli al pesto Crocchette bio vegetariane Carote bio filangè Frutta bio – pane ½ porzione</p>	
<p>Giovedì 13 Gennaio*</p> <p>Fusilli bio olio E.V.O. e parmigiano reggiano D.O.P. Frittatina di verdure bio al forno Carote bio filangè Banana bio equosolidale - pane bio</p>	<p>Giovedì 20 Gennaio</p> <p>Risotto allo zafferano Scaloppina di pollo al limone Purè di patate e zucca bio Frutta bio</p>	<p>Giovedì 27 Gennaio</p> <p>Pennette al ragù di carne Mozzarelline condite Fagiolini e patate bio al vapore Budino – pane</p>	
<p>Venerdì 14 Gennaio</p> <p>Riso all'onda Farinatina bio al forno Insalata bio mista Yogur bio – pane ½ porzione</p>	<p>Venerdì 21 Gennaio</p> <p>Stortelli alla pizzaiola bio Sformato bio di verdure Insalata bio mista Frutta bio – pane ½ porzione</p>	<p>Venerdì 28 Gennaio</p> <p>Riso olio E.V.O. e parmigiano reggiano D.O.P. Cotoletta di platessa al forno Insalata bio verde 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.