

IL MENU' DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA: MARZO 2022

	<p>Lunedì 7 Marzo Fusilli al pesto Bastoncini di pesce al forno Insalata bio verde e rossa Frutta bio – pane ½ porzione</p>	<p>Lunedì 14 Marzo * Cellentani al pomodoro Scaloppina di pollo agli aromi Spinaci bio saltati Frutta bio - pane</p>	<p>Lunedì 21 Marzo Sedanini al sugo ricco Mozzarelline condite Tris di verdure bio al vapore Budino - pane</p>	<p>Lunedì 28 Marzo Fusilli all'olio E.V.O. e parmigiano reggiano D.O.P Frittatina di verdure bio al forno Insalata bio mista Frutta – pane</p>
<p>Martedì 1 Marzo Pennette al pesto Crocchette di ricotta Insalata bio mista con mais Chiacchiere di carnevale – pane ½ porzione</p>	<p>Martedì 8 Marzo Pizza Margherita Prosciutto cotto Finocchi bio julienne Frutta bio – pane</p>	<p>Martedì 15 Marzo Caserecce Aurora Farinatina al forno Carote bio filangé Banana bio equosolidale – pane ½ porzione</p>	<p>Martedì 22 Marzo Fusilli all'olio E.V.O. e parmigiano reggiano D.O.P Nuggets di pesce al forno Fagiolini bio saltati Frutta bio – pane ½ porzione</p>	<p>Martedì 29 Marzo * Risotto alla mantovana Brasato di tacchino Patate arrosto Frutta bio</p>
<p>Mercoledì 2 Marzo * Caserecce al tonno Stracchino Piselli stufati Frutta bio – pane</p>	<p>Mercoledì 9 Marzo Penne al sugo smart Arrosto di tacchino Purè di patate Frutta bio</p>	<p>Mercoledì 16 Marzo Risotto alla parmigiana Platessa panata al forno Piselli saporiti Frutta bio – pane ½ porzione</p>	<p>Mercoledì 23 Marzo * Mezze penne alla crema di zucchine Polpettone di manzo Insalata bio mista Frutta bio – pane ½ porzione</p>	<p>Mercoledì 30 Marzo Farfalle al ragù vegetale Bastoncini di pesce al forno Bis di verdure bio Cioccolatina bio equosolidale – pane ½ porzione</p>
<p>Giovedì 3 Marzo Risotto allo zafferano Scaloppina di lonza al limone Bis di verdure bio al vapore Frutta bio – pane ½ porzione</p>	<p>Giovedì 10 Marzo Stortelli all'olio E.V.O. e parmigiano reggiano D.O.P Sformato di verdure bio Carote bio filangé Yogurt – pane ½ porzione</p>	<p>Giovedì 17 Marzo Gnocchetti sardi al pesto Brasato di lonza Patate arrosto Frutta bio – pane ½ porzione</p>	<p>Giovedì 24 Marzo Farfalle alla pizzaiola Bocconcini di pollo dorati Piselli saporiti Frutta bio – pane ½ porzione</p>	<p>Giovedì 31 Marzo Lasagne al forno Prosciutto cotto Finocchi bio filangé Frutta bio – pane</p>
<p>Venerdì 4 Marzo Pipe alla pizzaiola Platessa panata al forno Carote bio filangé Frutta bio – pane ½ porzione</p>	<p>Venerdì 11 Marzo * Riso al ragù vegetale Mozzarelline condite Piselli stufati Frutta bio – pane</p>	<p>Venerdì 18 Marzo Mezze penne all'olio E.V.O. e parmigiano reggiano D.O.P Polpettine di pesce Insalata iceberg con mais Frutta bio – pane ½ porzione</p>	<p>Venerdì 25 Marzo Riso all'onda Sformato alla genovese bio Carote bio filangé 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.