

IL MENU' DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA: NOVEMBRE 2021

	<p>Lunedì 8 Novembre</p> <p>Risotto alla parmigiana Bocconcini di pollo dorati Carote bio saporite Frutta bio – pane ½ porzione</p>	<p>Lunedì 15 Novembre</p> <p>Fusilli alla pizzaiola Sformato alla genovese Insalata bio verde e rossa Yogurt – pane ½ porzione</p>	<p>Lunedì 22 Novembre</p> <p>Pennette 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>Lunedì 29 Novembre</p> <p>Sedanini al pesto Bastoncini di pesce al forno Insalata bio mista con finocchi julienne Frutta bio – pane ½ porzione</p>
<p>Martedì 2 Novembre</p> <p>Riso al ragù vegetale Scaloppina di pollo alla salvia Patate al forno Frutta bio – pane ½ porzione</p>	<p>Martedì 9 Novembre</p> <p>Fusilli al ragù di carne Stracchino Bis di verdure bio saltate Budino – pane</p>	<p>Martedì 16 Novembre*</p> <p>Stortelli olio bio E.V.O. e parmigiano reggiano bio D.O.P. Polpettine di carne bio in umido Piselli bio saltati Frutta bio – pane bio ½ porzione</p>	<p>Martedì 23 Novembre</p> <p>Cellentani al pesto Crocchette vegetariane Carote bio filangé Frutta bio – pane ½ porzione</p>	<p>Martedì 30 Novembre</p> <p>Lasagne al forno Prosciutto cotto Insalata bio verde e rossa Frutta bio – pane</p>
<p>Mercoledì 3 Novembre</p> <p>Lasagne al pomodoro Prosciutto cotto Insalata bio di cavolo cappuccio e mais Frutta bio – pane</p>	<p>Mercoledì 10 Novembre</p> <p>Sedanini olio E.V.O. e parmigiano reggiano D.O.P. Platessa panata al forno Insalata bio mista Frutta bio – pane ½ porzione</p>	<p>Mercoledì 17 Novembre</p> <p>Risotto allo zafferano Brasato di tacchino Carote bio filangé Frutta bio – pane</p>	<p>Mercoledì 24 Novembre</p> <p>Caserecce al tonno Stracchino Piselli bio stufati Budino – pane</p>	
<p>Giovedì 4 Novembre</p> <p>Mezze penne burro e parmigiano reggiano DOP Bastoncini di pesce al forno Spinaci bio saltati Banana bio equosolidale – pane ½ porzione</p>	<p>Giovedì 11 Novembre</p> <p>Caserecce al pesto Arrosto di lonza agli aromi Patate arrosto Frutta bio - pane ½ porzione</p>	<p>Giovedì 18 Novembre</p> <p>Sedanini Aurora Nuggets di pesce al forno Insalata bio mista Frutta bio – pane ½ porzione</p>	<p>Giovedì 25 Novembre*</p> <p>Risotto bio alla mantovana Scaloppina di pollo bio al limone Fagiolini bio in umido Frutta bio – pane bio</p>	
<p>Venerdì 5 Novembre*</p> <p>Conchiglie al sugo di verdure bio Crocchette di ricotta bio Carote bio filangé Frutta bio – pane bio ½ porzione</p>	<p>Venerdì 12 Novembre*</p> <p>Farfalle al sugo ricco bio Omelette bio Insalata bio mista Frutta bio – pane bio</p>	<p>Venerdì 19 Novembre</p> <p>Mezze penne al pesto Mozzarelline condite Tris di verdure bio al vapore Frutta bio – pane</p>	<p>Venerdì 26 Novembre</p> <p>Pipe al pomodoro e basilico Platessa panata al forno Insalata bio mista 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.