

IL MENU' DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA: OTTOBRE 2021

<p>Lunedì 4 ottobre</p> <p>Caserecce al pesto Scaloppina di pollo agli aromi Pomodori bio in insalata Frutta bio - pane</p>	<p>Lunedì 11 ottobre*</p> <p>Conchiglie al ragù vegetale bio Stracchino bio Fagiolini e carote bio saltati Budino - pane bio</p>	<p>Lunedì 18 ottobre</p> <p>Pizza Margherita Prosciutto cotto Insalata bio mista Frutta bio – pane</p>	<p>Lunedì 25 ottobre</p> <p>Pipe al sugo smart Nuggets di pesce al forno Pomodori bio in insalata Frutta bio – pane ½ porzione</p>
<p>Martedì 5 ottobre</p> <p>Lasagne al pomodoro Prosciutto cotto Insalata bio di cavolo cappuccio e mais Frutta bio - pane</p>	<p>Martedì 12 ottobre</p> <p>Mezze penne al pesto bio Bastoncini di pesce al forno Pomodori bio in insalata Frutta bio – pane ½ porzione</p>	<p>Martedì 19 ottobre°</p> <p>Farfalle Aurora bio Bocconcini di pollo bio dorati al forno Broccoli bio saltati Frutta bio – pane bio ½ porzione</p>	<p>Martedì 26 ottobre</p> <p>Sedanini olio E.V.O. e parmigiano reggiano D.O.P. Omelette Insalata mista con mais Yogurt bio – pane</p>
<p>Mercoledì 6 ottobre</p> <p>Pennette al sugo ricco Cotoletta di platessa al forno Bis di verdure bio saporite Frutta bio – pane ½ porzione</p>	<p>Mercoledì 13 ottobre</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 20 ottobre</p> <p>Fusilli al pesto Crocchette bio vegetariane Carote bio filangè Frutta bio – pane ½ porzione</p>	<p>Mercoledì 27 ottobre</p> <p>Risotto alla mantovana Arrosto di tacchino Patate al forno Frutta bio – pane ½ porzione</p>
<p>Giovedì 7 ottobre*</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 14 ottobre</p> <p>Risotto allo zafferano Brasato di tacchino Purè di patate e zucca bio Frutta bio</p>	<p>Giovedì 21 ottobre</p> <p>Pennette al ragù di carne Mozzarelline condite Pomodori bio in insalata Budino – pane</p>	<p>Giovedì 28 ottobre*</p> <p>Cellentani alla crema di zucchine bio Polpettone di manzo bio Carote bio filangè Frutta bio – pane bio ½ porzione</p>
<p>Venerdì 8 ottobre</p> <p>Riso all'onda Farinatina bio al forno Insalata bio mista Yogur bio – pane ½ porzione</p>	<p>Venerdì 15 ottobre</p> <p>Stortelli alla pizzaiola bio Sformato bio di verdure Insalata bio mista con pomodori Frutta bio – pane ½ porzione</p>	<p>Venerdì 22 ottobre</p> <p>Riso olio E.V.O. e parmigiano reggiano D.O.P. Cotoletta di platessa al forno Bis di verdure bio al vapore Frutta bio – pane ½ porzione</p>	<p>Venerdì 29 ottobre</p> <p>Caserecce al pomodoro e basilico bio Stracchino Piselli bio saporiti Frutta bio – pane</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 ortofruttilicoli 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 interamente bio.