

ISTITUTO CULTURA E LINGUE MARCELLINE – QUADRONNO
MENU' AUTUNNO/INVERNO A.S. 2024-2025 - INFANZIA- PRIMARIA - SECONDARIA - LICEO



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1 settimana	Gnocchi* al pomodoro	Passato di verdura* con pasta	Risotto alla parmigiana	PIATTO UNICO	Pasta e lenticchie
	Filetto di merluzzo* gratinato	Crocchette di lenticchie	Tagliata di pollo*	Pizza margherita	Uova sode
	Finocchi in insalata	Zucchine* trifolate	Insalata e carote	Carote julienne	Insalata
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Budino	Frutta di stagione
2 settimana	Pasta agli aromi	Risotto alla zucca	Riso all'olio	Pasta integrale al pomodoro	Passato di verdure* con orzo
	Polpettine di manzo*	Tortino di verdure* e legumi	Nasello* gratinato	Formaggio	Frittata ai porri
	Fagiolini* all'olio	Finocchi in insalata/finocchi* al vapore	Cavolfiori* all'olio	Spinaci* all'olio	Patate lesse
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
3 settimana	PIATTO UNICO	Pasta olio e parmigiano	Barbarisotto (alla barbabietola)	PIATTO UNICO	Pasta al ragù di soia
	Pizza margherita	Cotoletta* alla milanese	Nasello* al limone	Lasagne* alla bolognese	Frittata con zucchine*
	Carote julienne	Spinaci* all'olio	Broccoli* all'olio	Finocchi in insalata/finocchi* al vapore	Insalata mista
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Tortino alla carota	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
4 settimana	Passato di verdura* con crostini	Bocconcini di tacchino*	Ravioli di magro* olio e parmigiano	Risotto al pomodoro	Pasta integrale alla crema di broccoli*
	Formaggio	Polenta	Crocchette ceci e carote*	Frittata	Bastoncini* di pesce
	Purè/Carote* all'olio	Finocchi in insalata/finocchi* al vapore	Fagiolini* all'olio	Insalata mista	Zucchine* all'olio
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

Per qualsiasi informazione riguardo la presenza di allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione scritta che verrà fornita dal personale in servizio. E' fatto obbligo al personale di tenerla in luogo facilmente reperibile. Legenda: * prodotto surgelato/congelato all'origine. Il pane è a basso contenuto di sodio (sale <1,7%). Una volta alla settimana viene proposto pane con farina integrale biologica e pane ai cereali. Una settimana al mese viene proposto pane con farina di grano tenero biologica.

È previsto l'utilizzo ridotto di "solo sale iodato". Come varietà di frutta sono proposte a rotazione: mele, banane, mandarini, arance, pere