



Menu INVERNALE – SECONDARIA DI PRIMO

GRADO - A.S. 2024/2025 -

Dal 21 OTTOBRE al 06 APRILE

Comune di
MELZO



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al ragù di verdura Frittata con formaggio Insalata verde Merendina EQ Pane		Pasta olio e parmigiano Platessa gratinata Insalata mista con carote Frutta Pane integrale		Ravioli di magro olio e salvia Formaggio spalmabile Carote brasate Frutta fresca Pane di grano duro
2	Risotto con zucca Affettato di tacchino Fagiolini al vapore Frutta fresca Pane		Pasta pasticciata Mozzarella (1/2 porzione) Insalata mista con carote Yogurt Pane integrale		Pasta olio e parmigiano Crocchette di pesce Finocchi in insalata Frutta fresca Pane
3	Pasta all'amatriciana Asiago dop Broccoletti al forno Frutta fresca Pane		Risotto alla parmigiana Totani gratinati Fagiolini all'olio Frutta fresca Pane integrale		Crema di legumi con crostini Frittata con parmigiano e mozzarella Carote julienne Frutta fresca Pane di grano duro
4	Pasta integrale pomodoro e ricotta Mozzarella Insalata verde Frutta fresca Pane		Pizza margherita Barretta parmigiano ½ porzione Carote julienne Frutta fresca Grissini		Gnocchi al pomodoro Platessa impanata Insalata verde con verza Frutta fresca Pane
5	Pasta al tonno Frittata con spinaci e formaggio Insalata mista verde e rossa Frutta fresca Pane		Ragù con piselli o Brusci di manzo Polenta Carote julienne Frutta fresca Pane integrale		Pasta integrale con pomodoro e pesto Merluzzo al limone Fagiolini all'olio Frutta fresca Pane di grano duro

GRAMMATURE in linea con le indicazioni dell'ATS. OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA e SALE IODATO, unico condimento. PANE a ridotto contenuto di sale (1,7% farina) e servito dopo il primo piatto. PASTA INTEGRALE di produzione biologica. Le proposte di frutta fresca sono mensilmente calendarizzate, alternando le tipologie e le varietà e garantendo almeno 3 varietà diverse a settimana. *Frutta equosolidale distribuita una volta al mese "se lavorabile". L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/surgelate/congelate/da agricoltura biologica/tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. La banana sarà servita come frutta durante la settimana nel giorno in cui sarà matura.

Dussmann