

MENÙ INVERNALE SCUOLA SECONDARIE -VILLA VALERIO - A.S. 2025/2026

In vigore dal 03/11/2025 al 03/04/2026

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1ª settimana	Pasta salvia e parmigiano ¹ Arrostato tacchino Spinaci Arance Pane e acqua	Pasta e legumi ^{1,9} Prosciutto cotto Broccoli Frutta Pane e acqua	Riso alla zucca ⁷ Frittata al forno ^{3,7} Finocchi Mandarino Pane e acqua	Gnocchi al pomodoro ^{9,1} Filetto pesce dorato ^{1,4} Pomodori Mela Pane e acqua	Pasta gratinata ^{1,7} polpette di legumi ^{1,7} Insalata Pera Pane e acqua
2ª settimana	Pasta al pomodoro ^{1,9} Rotolo di frittata al forno ^{3,7} Zucchine Uva Pane e acqua	Minestra con orzo ^{1,9} Scaloppe all'arancia Contorno di Verdure Mandarancio Pane e acqua	Pasta al ragù di verdure ^{1,9} Bastoncini di merluzzo al forno ^{1,3,4} Spinaci Arancia Pane e acqua	Pizza ^{1,7} Insalata mista Kiwi Pane e acqua	Gnocchi al pomodoro ^{1,9} Nasello al limone ⁴ Insalata mista Banana Pane e acqua
3ª settimana	Pasta e fagioli ^{1,9} Verdura di stagione Mela Pane e acqua	Pasta al pesto ^{1,7,5} Crocchette di pesce ^{1,4,7} Spinaci Banana Pane e acqua	Gnocchi in salsa rosa ^{1,7,9} Fiocco al latte Finocchi crudi Pera Pane e acqua	Ravioli al pomodoro ^{1,9} Frittata ³ Insalata Mandarini Pane e acqua	Riso all'inglese Formaggio latteria ⁷ Carote julienne Pera Pane e acqua
4ª settimana	Pasta al tonno ^{1,4} Carote a fiammifero Banana Pane e acqua	Riso e piselli polpette di legumi Mela Pane e acqua	Pasta al sugo ¹ Formaggio fresco ⁷ Carote crude Arancia Pane e acqua	Lasagne alla bolognese ^{1,7,9} Cavolfiori Kiwi Pane e acqua	Gnocchi al pomodoro ^{1,9} Uova sode ³ Finocchi Mandarini Pane e acqua

Frutta di stagione proposta a rotazione, in accordo con la stagionalità e le disponibilità del fornitore: arance, mandaranci, mandarini, kiwi, banane, mele, pere, uva

Verdura proposta a rotazione, in accordo con la stagionalità e le disponibilità del fornitore : Carote, Fagiolini, Finocchi, Insalata, Erbette, Spinaci, Cavolfiori, Piselli, Broccoli

Pane: ogni pasto sarà comprensivo di pane bianco secondo le grammature previste.

Allergeni: 1. Cereali contenenti glutine. 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei. 3. Uova e prodotti a base di uova. 4. Pesce e prodotti a base di pesce. 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi. 6. Soia e prodotti a base di soia. 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio). 8. Frutta a guscio. 9. Sedano e prodotti a base di sedano. 10. Senape e prodotti a base di senape. 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. 12. Anidride solforosa e solfiti. 13. Lupini e prodotti a base di lupini. 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.