

A.S. 2024-2025

IN VIGORE DAL 21 OTTOBRE 2024

COMUNE DI MOTTA VISCONTI - MENU INVERNALE

SCUOLA PRIMARIA E DELL'INFANZIA



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 S E T T I M A N A	<p>PRIMO: pasta di semola bio, polpa di pomodoro bio, cipolla bio, carota bio, sedano bio</p> <p>SECONDO: Asiago DOP</p> <p>CONTORNO: fagiolini*</p>	<p>PRIMO: pasta di semola bio, Parmigiano Reggiano DOP</p> <p>SECONDO: piselli*, cipolla</p> <p>CONTORNO: carote bio</p>	<p>PRIMO: riso bio da filiera corta, cipolla bio, Parmigiano Reggiano DOP, brodo vegetale</p> <p>SECONDO: uova pastorizzate bio, zucchine bio, patate bio, carote bio, Parmigiano Reggiano DOP</p> <p>CONTORNO: insalata verde bio, mais</p>	<p>PRIMO: farro bio, ceci secchi bio, lenticchie secche bio, fagioli secchi bio, piselli, patate bio, brodo vegetale</p> <p>SECONDO: petto di pollo bio, farina bianca 00</p> <p>CONTORNO: finocchi bio</p>	<p>PRIMO: pasta fresca ripiena ricotta e spinaci, polpa di pomodoro bio, cipolla bio, carota bio, sedano bio</p> <p>SECONDO: bastoncini di filetti di merluzzo con pangrattato</p> <p>CONTORNO: zucchine bio, patate bio, carote bio</p>
2 S E T T I M A N A	<p>PRIMO: pasta di semola bio, cipolla bio, basilico, rosmarino, origano, prezzemolo</p> <p>SECONDO: uova pastorizzate bio, latte bio, Parmigiano Reggiano DOP</p> <p>CONTORNO: fagiolini*</p>	<p>PRIMO: sfoglia lasagna, polpa di pomodoro bio, latte bio, lenticchie secche bio, Parmigiano Reggiano DOP, carota bio, cipolla bio, sedano bio, burro, farina bianca 00</p> <p>SECONDO: mozzarella bio</p> <p>CONTORNO: carote bio, insalata verde bio</p>	<p>PRIMO: pasta di semola bio, pesto alla genovese</p> <p>SECONDO: petto di pollo bio, pane grattugiato, uova pastorizzate bio</p> <p>CONTORNO: finocchi bio, mais</p>	<p>PRIMO: riso bio da filiera corta, patate bio, prezzemolo, brodo vegetale</p> <p>SECONDO: filetto di merluzzo, pane grattugiato, salvia, prezzemolo, rosmarino</p> <p>CONTORNO: spinaci*</p>	<p>PRIMO: pasta di semola bio, polpa di pomodoro bio, cipolla bio, carota bio, sedano bio</p> <p>SECONDO: lenticchie secche bio, polpa di pomodoro bio, carote bio, cipolla bio</p> <p>CONTORNO: carote bio</p>
3 S E T T I M A N A	<p>PRIMO: pasta di semola bio, latte bio, farina bianca 00, burro, zafferano</p> <p>SECONDO: primo sale bio</p> <p>CONTORNO: finocchi bio</p>	<p>PRIMO: carote bio, patate bio, farro bio, brodo vegetale</p> <p>SECONDO: cosce di pollo bio (petto di pollo bio all'infanzia), rosmarino, salvia</p> <p>CONTORNO: fagiolini*</p>	<p>PRIMO: pasta di semola integrale bio, polpa di pomodoro bio, cipolla bio, carota bio, sedano bio</p> <p>SECONDO: uova pastorizzate bio, prosciutto cotto, latte bio, Parmigiano Reggiano DOP</p> <p>CONTORNO: insalata verde bio, mais</p>	<p>PRIMO: pasta di semola bio, Parmigiano Reggiano DOP</p> <p>SECONDO: lonza di suino, farina bianca 00, brodo vegetale, rosmarino, salvia</p> <p>CONTORNO: zucchine bio, patate bio, carote bio</p>	<p>PRIMO: riso bio da filiera corta, zucca bio, cipolla bio, Parmigiano Reggiano DOP, brodo vegetale</p> <p>SECONDO: filetto di platessa, pane grattugiato, salvia, prezzemolo, rosmarino</p> <p>CONTORNO: carote bio</p>
4 S E T T I M A N A	<p>PRIMO: riso bio da filiera corta, cipolla bio, Parmigiano Reggiano DOP, zafferano, brodo vegetale</p> <p>SECONDO: uova pastorizzate bio, latte bio, Parmigiano Reggiano DOP</p> <p>CONTORNO: spinaci*</p>	<p>PRIMO: gnocchi di patate (pasta di semola bio all'infanzia), polpa di pomodoro bio, cipolla bio, carota bio, sedano bio</p> <p>SECONDO: filetto di merluzzo, pane grattugiato</p> <p>CONTORNO: insalata verde bio</p>	<p>PRIMO: pizza margherita</p> <p>SECONDO: mozzarella bio</p> <p>CONTORNO: carote bio, mais</p>	<p>PRIMO: pasta di semola bio, brodo vegetale</p> <p>SECONDO: lonza di suino, pane grattugiato, uova pastorizzate bio</p> <p>CONTORNO: fagiolini*</p>	<p>PRIMO: pasta di semola bio, zucca bio, cavolfiore bio, patate bio, misto per soffritto</p> <p>SECONDO: lenticchie secche bio, polpa di pomodoro bio, carote bio, cipolla bio</p> <p>CONTORNO: biette erbette*</p>

NOTA: si riportano solo gli ingredienti principali - l'olio utilizzato è sempre olio extra vergine di oliva biologico, il sale è iodato

Ai tavoli è disponibile Parmigiano Reggiano DOP grattugiato, da aggiungere ai primi piatti

*Prodotto surgelato

PRODOTTI BIOLOGICI: PASTA E CEREALI, POLPA DI POMODORO, FRUTTA, VERDURA FRESCA, CARNE BIANCA, LEGUMI, UOVA, LATTE E FORMAGGI, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA