

A. S. 2024-2025

IN VIGORE DAL 21 OTTOBRE 2024

COMUNE DI MOTTA VISCONTI - MENU INVERNALE

SCUOLA SECONDARIA



|  | LUNEDI'   | MARTEDI' | MERCOLEDI'  | GIOVEDI' | VENERDI'  |
|--|---|----------|---|----------|---|
| 1<br>S<br>E<br>T<br>T<br>I<br>M<br>A<br>N<br>A | <p><b>PRIMO:</b> pasta di semola bio, polpa di pomodoro bio, cipolla bio, carota bio, sedano bio</p> <p><b>SECONDO:</b> Asiago DOP</p> <p><b>CONTORNO:</b> fagiolini*</p>   |          | <p><b>PRIMO:</b> riso bio da filiera corta, cipolla bio, Parmigiano Reggiano DOP, brodo vegetale</p> <p><b>SECONDO:</b> uova pastorizzate bio, zucchine bio, patate bio, carote bio, Parmigiano Reggiano DOP</p> <p><b>CONTORNO:</b> insalata verde bio, mais</p>     |          | <p><b>PRIMO:</b> pasta fresca ripiena ricotta e spinaci, polpa di pomodoro bio, cipolla bio, carota bio, sedano bio</p> <p><b>SECONDO:</b> bastoncini di filetti di merluzzo con pangrattato</p> <p><b>CONTORNO:</b> zucchine bio, patate bio, carote bio</p> |
| 2<br>S<br>E<br>T<br>T<br>I<br>M<br>A<br>N<br>A | <p><b>PRIMO:</b> pasta di semola bio, cipolla bio, basilico, rosmarino, origano, prezzemolo</p> <p><b>SECONDO:</b> uova pastorizzate bio, latte bio, Parmigiano Reggiano DOP</p> <p><b>CONTORNO:</b> fagiolini*</p>               |          | <p><b>PRIMO:</b> 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><b>SECONDO:</b> mozzarella bio</p> <p><b>CONTORNO:</b> finocchi bio, mais</p> |          | <p><b>PRIMO:</b> pasta di semola bio, polpa di pomodoro bio, cipolla bio, carota bio, sedano bio</p> <p><b>SECONDO:</b> petto di pollo bio, pane grattugiato, uova pastorizzate bio</p> <p><b>CONTORNO:</b> carote bio</p>                                    |
| 3<br>S<br>E<br>T<br>T<br>I<br>M<br>A<br>N<br>A | <p><b>PRIMO:</b> pasta di semola bio, latte bio, farina bianca 00, burro, zafferano</p> <p><b>SECONDO:</b> primo sale bio</p> <p><b>CONTORNO:</b> finocchi bio</p>  |          | <p><b>PRIMO:</b> pasta di semola integrale bio, polpa di pomodoro bio, cipolla bio, carota bio, sedano bio</p> <p><b>SECONDO:</b> cosce di pollo bio, rosmarino, salvia</p> <p><b>CONTORNO:</b> insalata verde bio, mais</p>  |          | <p><b>PRIMO:</b> riso bio da filiera corta, zucca bio, cipolla bio, Parmigiano Reggiano DOP, brodo vegetale</p> <p><b>SECONDO:</b> filetto di platessa, pane grattugiato, salvia, prezzemolo, rosmarino</p> <p><b>CONTORNO:</b> carote bio</p>                |
| 4<br>S<br>E<br>T<br>T<br>I<br>M<br>A<br>N<br>A | <p><b>PRIMO:</b> riso bio da filiera corta, cipolla bio, Parmigiano Reggiano DOP, zafferano, brodo vegetale</p> <p><b>SECONDO:</b> uova pastorizzate bio, latte bio, Parmigiano Reggiano DOP</p> <p><b>CONTORNO:</b> spinaci*</p> |          | <p><b>PRIMO:</b> pizza margherita</p> <p><b>SECONDO:</b> mozzarella bio</p> <p><b>CONTORNO:</b> carote bio, mais</p>  |          | <p><b>PRIMO:</b> pasta di semola bio, zucca bio, cavolfiore bio, patate bio, misto per soffritto</p> <p><b>SECONDO:</b> lenticchie secche bio, polpa di pomodoro bio, carote bio, cipolla bio</p> <p><b>CONTORNO:</b> biete 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**