



Menù invernale 2024/2025

Scuola dell'obbligo DA GENNAIO 2025

Comune di
Varese



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Gnocchi al pomodoro Formaggio Asiago DOP Cavolfiori all'olio Pane e Frutta	Pasta all'olio e Parmigiano Frittata Insalata mista Pane e frutta	Minestra di orzo e ceci Finocchi gratinati Pane e frutta	Pasta al pesto Arrostato di lonza Cavolo cappuccio in insalata Pane e frutta	Risotto al pomodoro Merluzzo gratinato Insalata verde Pane INTEGRALE e frutta
2	Pasta in salsa aurora Frittata Zucchine all'olio Pane e frutta	Pizza margherita Cavolo cappuccio in insalata Pane INTEGRALE e frutta	Pasta all'olio e Parmigiano Spinacine di pollo Carote julienne Pane e frutta	Polpette di legumi al sugo con riso bianco Insalata Pane e frutta	Pasta integrale al pomodoro Hamburger di pesce Broccoletti all'olio Pane e frutta
3	Zuppa di lenticchie con pasta Spinaci Pane e frutta	Risotto alla zucca Cotoletta di lonza Fagiolini Pane e frutta	Gnocchetti di grano saraceno al ragù di verdure Fettuccine di totano gratinate Patate Pane e frutta	Polenta e bruscitt Carote julienne Pane e frutta	Pasta allo zafferano Tortino di ricotta e spinaci Finocchi in insalata Pane INTEGRALE e frutta
4	Raviolini di magro burro e salvia Tonno all'olio d'oliva Fagiolini Pane e frutta	Pasta al pesto Formaggio Spalmabile Carote al forno Pane AFFETTATO TIPO FOGGIANO e frutta	Lasagna alla bolognese Insalata mista Pane e frutta	Risotto allo zafferano Frittata Finocchi in insalata Pane e frutta	Miglio in brodo vegetale Hamburger vegetariano Patate al forno Pane e frutta

PANE-PASTA-RISO-CEREALI-FARINE-RAVIOLI-LEGUMI-PELATI-OLIO EVO-UOVA-AVICUNICOLI-LEGUMI-FRUTTA E VERDURA FRESCA-VERDURE GELO-LATTE E DERI VATI-RICOTTA-MOZZARELLA-PRIMOSALE *1volta alla settimana la frutta potrà essere sostituita da mousse di frutta BIO

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.

Dussmann