

Menù AUTUNNO 2025

Scuole Primarie - Comune di Spinea



	DAL	AL	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
6° SETT	13/10	17/10	Riso al pomodoro e basilico# Lonza di maiale al limone Cappuccio julienne# Fagiolini all'olio*# Pane Frutta#	Pasta e fagioli# Frittata# Pomodoro # Spinaci all'olio*# Pane Frutta	Pasta all'olio# Polpette di merluzzo* Insalata verde # Bieta al tegame*# Pane Frutta	Risi e bisì*# Casatella Carote julienne# Zucchine all'olio*# Pane Frutta #	Pasta integrale all'ortolana# Straccetti di pollo agli aromi Insalata mista# Cavolfiore gratinato*# Pane Frutta
7° SETT	20/10	24/10	Pasta con pesto di zucchine# Fesa di tacchino al forno Finocchi julienne# Spinaci al burro*# Pane Frutta	Riso al pomodoro e basilico# Fagioli all'uccelletto# Insalata verde# Carote al rosmarino*# Pane Frutta#	Pizza margherita Asiago Carote julienne# Broccoli all'olio*# Pane Frutta	Crema di carote con orzo# Coscia di pollo al forno Insalata mista# Fagiolini all'olio*# Pane Frutta#	Pasta alle melanzane e pomodoro Halibut dorato al limone* Cappuccio julienne# Bieta al tegame*# Pane Frutta
8° SETT	27/10	31/10	Pasta all'olio# Frittata Insalata verde # Zucchine trifolate*# Pane Pane con gocce di cioccolato	Crema di verdure con farro* Sformato di ricotta e zucchine Carote julienne# Spinaci all'olio*# Pane Frutta	Pasta al sugo di lenticchie# Polpette di trota* Finocchi julienne# Fagiolini all'olio*# <i>Pane integrale</i> Frutta #	Cappuccio julienne# Spezzatino di manzo°# Carote all'olio*# Riso all'olio# Pane Frutta #	MENU' DI HALLOWEEN  Riso alla zucca Scaloppina di pollo alla salvia Carote julienne# Patate viola al forno Pane e Clementine
9° SETT	03/11	07/11	Pasta integrale alla pizzaiola Caciotta Carote julienne Cavolfiore gratinato Pane Frutta #	Pasta con crema di broccoli*# Platessa dorata al forno* Finocchi julienne# Piselli al tegame* Pane Frutta#	Riso all'olio# Sformato di ceci e verdure# Insalata verde# Carote al rosmarino*# Pane Frutta	MENU' PIEMONTESE Agnolotti al burro e parmigiano* Frittata con cipolle# Cappuccio julienne# Finocchi alla piemontese# Pane e Frutta #	Crema di patate e porri con orzo# Cotoletta di tacchino Insalata mista# Spinaci all'olio*# Pane Frutta
10° SETT	10/11	14/11	Pasta al tonno e pomodoro Uova strapazzate al formaggio# Insalata verde # Bieta al tegame*# Pane Frutta	Insalata mista# Spezzatino di manzo°# Carote all'olio*# Riso all'olio# Pane Frutta #	Pasta all'olio# Seppie in umido* Cappuccio julienne# Piselli all'olio*# Pane Muffin alle mele	Pizza margherita Prosciutto cotto Carote julienne# Spinaci all'olio*# <i>Pane integrale</i> Frutta #	Pasta e fagioli# Montasio Finocchi julienne# Patate al forno# Pane Frutta

Le preparazioni che riportano il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.



: cappuccio, finocchi, lattuga, patate, porri, radicchio, sedano, zucchine, zucca

^: pollo da filiera corta "Il Gallese"

: i piatti contengono alcune materie prime di origine biologica 

° : manzo BIO, da filiera corta "Bugin"