

menù autunno/inverno

Scuola dell'infanzia e Scuola Primaria - Comune di Fauglia

	Lunedì	*Martedì*	*Mercoledì*	*Giovedì*	*Venerdì*
1	Pasta al pomodoro	Riso all'olio	Pasta pomodoro e olive	Passato di verdure* con legumi e pasta	Pasta all'olio
	Stracchino	Frittata	Platessa impanata	Arista al forno	Legumi alle erbette
	Spinaci* all'olio	Carote alla salvia	Insalata mista	Finocchi lessi	Fagiolini*
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
2	Riso alla zucca	Pasta al pomodoro	Riso burro e salvia	Pasta all'olio	Passato di verdura* con riso
	Prosciutto cotto	Fusi di pollo	Robiola	Tonno	Frittata
	Piselli* al tegame	Insalata mista	Patate lesse	Fagiolini* all'olio	Spinaci* all'olio
	Frutta fresca di stagione	Cioccolato fondente	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
3	Pasta ai broccoli	Passato di verdura* con pasta	Riso all'olio	Pasta al pomodoro	Riso al parmigiano
	Platessa gratinata	Stracchino	Fagioli all'uccelletto	Frittata	Scaloppina di tacchino alla pizzaiola
	Bieta* al vapore	Spinaci* all'olio	Finocchi julienne	Carote* all'olio	Cavolfiori all'olio
	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
4	Riso alle verdure	Pasta al pomodoro	Pizza al pomodoro	Pasta burro e salvia	Passato di verdura* con riso
	Frittata	Tonno	Prosciutto cotto	Asiago	Arrosto di lonza agli aromi
	Fagiolini	Broccoli* al vapore	Insalata mista	Carote julienne	Spinaci* all'olio
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Biscotti	Frutta fresca di stagione

Tutti i pasti vengono completati con pane fresco. Sono previste almeno 3 tipologie di frutta fresca nella settimana. La tipologia di verdura potrà subire variazioni a seconda della disponibilità.
Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). **** Materia prima di base congelata e/o surgelata.***

Aggiornato in data 28/11/2025 - Validato da: ***Dott.ssa Silvia Santo***