



Il frutto migliore... al vostro servizio!

Menù **INVERNALE**

Anno Scolastico 24/25 PRIMARIA "Zanetto" - SAN MICHELE AL TAGLIAMENTO

1	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1 SETTIMANA	GNOCCHI DI SEMOLINO AL FORNO		ANTIPASTO DI CAROTE JULIENNE		
7-10 GENNAIO	PISELLI AL TEGAME		PIZZA MARGHERITA PIATTO UNICO		
3-7 FEBBRAIO	CAROTE SPADELLATE				
3-7 MARZO					
31 MARZO-4 APRILE	FRUTTA FRESCA		FRUTTA FRESCA		
2 SETTIMANA	PASTA AL PESTO		ANTIPASTO DI CAVOLO CAPPUCCIO		
13-17 GENNAIO	SFORMATO DI MERLUZZO AGLI AROMI		PASTA AL RAGU' DI CARNE BIANCA PIATTO UNICO		
10-14 FEBBRAIO	INSALATA E FINOCCHI				
10-14 MARZO					
7-11 APRILE	FRUTTA FRESCA		DOLCE (a rotazione dolce da forno, budino, gelato)		
3 SETTIMANA	PASTA AL BURRO E GRANA		ANTIPASTO DI SPINACI GRATINATI		
20-24 GENNAIO	BOCCONCINI DI CARNE BIANCA GRATINATI		FRICO E POLENTA PIATTO UNICO		
17-21 FEBBRAIO	FAGIOLINI E CAROTE AL TEGAME				
17-21 MARZO	FRUTTA FRESCA		FRUTTA FRESCA		
4 SETTIMANA	CREMA DI PORRI E PATATE CON FARRO		RISO AL SUGO VEGETARIANO		
27-31 GENNAIO	FORMAGGIO ASIAGO		HALIBUT GRATINATO AL MAIS		
24-28 FEBBRAIO	PATATE E CAROTE ALL'OLIO		BROCCOLI SPADELLATI		
24-28 MARZO	FRUTTA FRESCA		FRUTTA FRESCA		

Pane: 1 volta a settimana a rotazione pane **integrale** (Convenzionale)

Prodotto biologico

- Carne suina, avicola, bovina: 60%
- Frutta, verdura, legumi: 50 %
- Latte, yogurt e confetture: 100%
- Olio extravergine di oliva: 40 %

Prodotti **DOP** o **IGP**: Asiago, Montasio

Pesce: Merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), Eglefino - Asinello (*Melanogrammus aeglefinus*) - zona di pesca FAO 27, 37, Trota iridea (*Oncorhynchus mykiss*) da allevamento italiano.