



Il frutto migliore... al vostro servizio!

Menù INVERNALE

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

1 SETTIMANA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
7-10 GENNAIO 3-7 FEBBRAIO 3-7 MARZO 31 MARZO-4 APRILE				ANTIPASTO DI BIETA GRATINATA PIZZA MARGHERITA PIATTO UNICO FRUTTA FRESCA	
2 SETTIMANA 13-17 GENNAIO 10-14 FEBBRAIO 10-14 MARZO 7-11 APRILE				RISOTTO AL PORRO ARROSTO DI MAIALE AL FORNO FAGIOLINI AL TEGAME FRUTTA FRESCA	
3 SETTIMANA 20-24 GENNAIO 17-21 FEBBRAIO 17-21 MARZO				GNOCCHI AL POMODORO POLPETTE DI TROTA BIETA ALL'OLIO FRUTTA FRESCA	
4 SETTIMANA 27-31 GENNAIO 24-28 FEBBRAIO 24-28 MARZO				PASTA ALL'OLIO EVO FRITTATA CON SPINACI CAVOLFIORI GRATINATI 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.