



EURO
RISTORAZIONE

Il frutto migliore... al vostro servizio!

Menù **INVERNALE**

Anno Scolastico 24/25 SECONDARIA "San Giorgio" - SAN MICHELE AL TAGLIAMENTO

1	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1 SETTIMANA		ANTIPASTO DI INSALATA VERDE			PASTA INTEGRALE AL POMODORO
7-10 GENNAIO		PIZZA MARGHERITA PIATTO UNICO			POLPETTONE DI VITELLONE
3-7 FEBBRAIO					FINOCCHI AL TEGAME
3-7 MARZO					
31 MARZO-4 APRILE		FRUTTA FRESCA			FRUTTA FRESCA
2 SETTIMANA		PASTA ALLE VERDURE DI STAGIONE			CREMA DI LEGUMI CON ORZO
13-17 GENNAIO		UOVA STRAPAZZATE			FORMAGGIO ASIAGO
10-14 FEBBRAIO		SPINACI GRATINATI			ZUCCA AL FORNO
10-14 MARZO					
7-11 APRILE		FRUTTA FRESCA			FRUTTA FRESCA
3 SETTIMANA		ANTIPASTO DI FINOCCHI E CAVOLO ROSSO			CREMA DI PISELLI CON RISO
20-24 GENNAIO		LASAGNE AL RAGU' DI VITELLONE PIATTO UNICO			FRITTATA
17-21 FEBBRAIO					INSALATA VERDE
17-21 MARZO		FRUTTA FRESCA			FRUTTA FRESCA
4 SETTIMANA		PASTA AL POMODORO E RICOTTA			SPAETZLE CON SPINACI AL BURRO
27-31 GENNAIO		FAGIOLI CANNELLINI IN INSALATA			POLPETTONE DI CARNE BIANCA
24-28 FEBBRAIO		INSALATA VERDE			CAROTE E CAVOLO ROSSO JULIENNE
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.