

**Menù di Refezione Scolastica anno 2024/2025
SCUOLA DI INFANZIA E PRIMARIA**

GENNAIO 2025

| Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì |
|---|--|---|--|--|
| 6 Epifania | 7 | 8 | 9 | 10 |
| | Pasta olio asiago bis di verdure vapore frutta fresca | Passato di verdure con farro/pastina Pr cotto e focaccia Frutta fresca | ANTIPASTO DI Fagioli olio/all'uccelletta Insalata mista Lasagne pomodoro e besciamella frutta fresca | Pasta pomodoro Crocchette di pesce forno Carote filè yogurt |
| 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |
| Pasta pomodoro Svizzera di vitellone con salsa ketch up insalata frutta fresca panino PER PRIMARIE | Tortellini in brodo Bastoncini pesce forno Tris di carote patate e piselli a vapore frutta | Passato di verdure fresca con pastina/orzo Pizza margherita frutta fresca | pasta olio crocchette uovo e pr.cotto Finocchi filè e cavolo cappuccio e viola julienne frutta | Pasta ragù di carne Pancake ceci e zucca verdure crude frutta fresca |
| 20 | 21 | 22 | 23 | 24 |
| Pasta olio Frittata Pisellini saltati yogurt | Ravioli burro e salvia Lenticchie stufate insalata frutta fresca | Crema di verdure con pastina Polpette di carne al pomodoro Patate in forno Frutta fresca | Pasta al pomodoro parmigiano carote dorate in forno frutta fresca | Riso alla parmigiana Pollo arrosto Insalata invernale frutta fresca |
| 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
| Riso agli spinaci Petto di pollo dorato Carote filè frutta fresca | Pasta pomodoro PEPITE di mare in forno Piselli saltati Frutta fresca | Crema di ceci con pastina Formaggio spalmabile Verdure miste in forno torta | pasta pesto e pomodoro Bocconcini di tacchino dorati Patate e broccoli vapore Frutta fresca | Pasta olio Involtini valdostana al pomodoro Insalata e mais Frutta fresca |

Si informano gli utenti che i prodotti presenti in menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni (All. n 2 del Reg. UE 1169/2011): Cereali contenente glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, solfiti, molluschi, lupini, come ingrediente e come tracce da cross contamination sito/processo, chiedere al Responsabile il ricettario specifico.