Menù Invernale A.S. 2026/2027

COMUNE DI FERNO– Scuole PRIMARIA

COMUNE DI FERNO



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	• Pasta al pesto di broccoli • Formaggio • Fagiolini* • Frutta fresca	• Risotto alla parmigiana • Sformato di legumi* • Insalata mista • Frutta fresca	• Passato di verdura con orzo • Frittata • Patate • frutta fresca	• Polenta • Tapulone • Carote • frutta fresca	• Pasta integrale al pomodoro • Nasello * al forno • Cavolfiori • Frutta fresca
2	• Pasta olio e Parmigiano • Mozzarella • Coste all'olio • Frutta fresca	• Pasta integrale con ragù di verdure • Uova strapazzate • Finocchi • frutta fresca	• Pizza margherita • Carote e piselli* • Budino	• Passato di verdura con farro • Tacchino al forno • Ratatouille di verdure fresche • Frutta fresca	• Risotto allo zafferano • Polpette di pesce* • Insalata mista • frutta fresca
3	• Pasta ripiena di magro olio e salvia • Frittata • Broccoli • Frutta fresca	• Riso all'inglese • Sformato di legumi* • Insalata verde • Frutta fresca	Crema di carote • Fusi di pollo al forno • Patate al rosmarino • Frutta fresca	• Pasta integrale alle verdure • Formaggio • Carote • Frutta fresca	• Pasta al sugo di pomodoro • Limanda gratinata al forno • Finocchi • Frutta fresca
4	• Pasta con zafferano • Merluzzo* al forno • Cavolfiori • Frutta fresca	• Pasta burro e salvia • Mozzarella • Fagiolini* • Frutta fresca	• Lasagne al ragu* • Carote • Yogurt	• Riso al pomodoro • Uova strapazzate • Spinaci* gratinati • Frutta fresca	• Passato di verdura con farro • Pollo al forno • Patate agli aromi • Frutta fresca

PESCE: verranno utilizzati a rotazione merluzzo, nasello e platessa
FORMAGGIO: verranno utilizzati a rotazione ricotta, mozzarella, primo sale, asiago, caciottina **VERDURA:** a rotazione verrà servita cruda/cotta
FRUTTA:
PANE: è previsto almeno 1 volta a settimana il pane integrale ; VIENE UTILIZZATO PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE
VIENE UTILIZZATO SALE IODATO

* Contiene alimenti congelati/surgelati all'origine

*

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche / surgelate /congelate / da agricoltura biologica / tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.