



Menu: Scuole dell' infanzia primaria e secondaria comune di Benevagienna e Carru'

Autunno 2025



Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Risotto all'olio EVO Sett. 1 Frittata alle verdure Pranzo Fagiolini* al forno Frutta fresca	Pasta alle verdure Pollo al forno Insalata verde Dessert	Crema di carote Lonza di maiale al forno Patate al forno Frutta fresca	Risotto ai formaggi Polpette di legumi Biete erbette* al vapore Frutta fresca	Pasta al pesto Filetto di *pesce al forno Piselli* e carote al forno Frutta fresca
Pasta alla pizzaiola Sett. 2 Affettato di prosciutto cotto Pranzo Spinaci* al vapore Frutta fresca	Pasta alla crema di pesto Formaggio fresco Carote al forno Frutta fresca	Pasta all'olio extravergine d'oliva Bocconcini di pollo Finocchi gratinati Frutta fresca	Risotto alla zucca Burger di *pesce al forno Insalata verde Frutta fresca	Crema di legumi Frittata alle *biete erbette Patate al forno Frutta fresca
Pasta al pomodoro e olive Sett. 3 Pollo al forno Pranzo Carote julienne Frutta fresca	Trancio di pizza Margherita 1/2 porzione prosciutto cotto Insalata verde Frutta fresca	Passato di *verdura con farro Hamburger di bovino al pomodoro Purea di patate Frutta fresca	Pasta all'olio extravergine Formaggio fresco Biete erbette* al vapore Dessert	Risotto con *piselli Filetto di pesce* impanato al forno Carote agli aromi Frutta fresca
Pasta al pesto con *fagiolini e patate Sett. 4 Formaggio fresco Pranzo Spinaci* al forno Frutta fresca	Pasta all'olio extravergine e salvia Polpette di bovino al sugo Carote julienne Frutta fresca	Passato di *verdura con orzo Arrosto di tacchino al forno Patate al forno Frutta fresca	Pasta al ragù di bovino Frittata alle verdure Fagiolini* trifolati Frutta fresca	Riso al pomodoro Burger di *pesce al forno Finocchi al forno Frutta fresca

Formaggi: a rotazione tra mozzarella, stracchino, ricotta, tomino,, primo sale. Pesce*: a rotazione tra platessa*, merluzzo* e limanda*. Dessert: a rotazione tra budino yogurt o polpa di frutta. A disposizione ad ogni pasto pane comune a ridotto contenuto di sale e frutta fresca di stagione. Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). *Materia prima congelata e/o surgelata all'origine