

Comune di Badia Polesine - Scuola primaria

Menù autunno-inverno 2024/2025

Rev. 24/10/2024

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'	DAL	AL
1° SETT.	Pasta al pomodoro	Pasta al sugo di verdure*	Pasta al ragù di bovino	Crema di carote con pastina	Riso alla parmigiana	28/10/24	01/11/24
	Prosciutto cotto	Caciotta	<b>Piatto unico</b>	Pollo al forno	Bastoncini di merluzzo al forno* (prod.propria)	09/12/24	13/12/24
	Fagiolini all'olio* Pane	Insalata verde Pane	Verdura cotta mista* Pane	Carote julienne Pane	Broccoli all'olio Pane	20/01/25	24/01/25
	Frutta fresca di stagione	Budino	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	03/03/25	07/03/25
2° SETT.	Pasta al pomodoro e ricotta Asiago DOP	Pasta alla zucca Tagliata di pollo agli aromi	Pizza Margherita Prosciutto cotto 1/2 porzione	Pasta al pomodoro Fil. di merluzzo gratinato*	Crema di ceci con riso Omelette al formaggio	04/11/24	08/11/24
	Verdura cotta mista* Pane	Finocchi all'olio Pane	Carote all'olio Pane	Biete all'olio* Pane	Patate all'olio Pane	16/12/24	20/12/24
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	27/01/25	31/01/25
						10/03/25	14/03/25
3° SETT.	Pasta alle verdure	Pasta ai formaggi	Pasta al ragù leggero di bovino	Riso alla zucca	Pasta al prosciutto	11/11/24	15/11/24
	Filetto di platessa gratinato*	Straccetti di pollo dorati	Caciotta	Frittata al forno	Hamburger di patate e legumi al forno (prod.propria)	03/02/25	07/02/25
	Fagiolini all'olio* Pane	Insalata mista Pane	Carote julienne Pane	Cappuccio julienne Pane	Piselli all'olio* Pane	17/03/25	21/03/25
	Frutta fresca di stagione	Budino	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione		
4° SETT.	Pizza Margherita	Pasta all'olio	Pasta al pomodoro e basilico Bastoncini di merluzzo al forno* (prod.propria)	Minestrone di verdure con riso Scaloppina di pollo agli aromi	Pasta al pomodoro e piselli*	18/11/24	22/11/24
	Mozzarella 1/2 porzione	Spezzatino di suino agli aromi	Carote julienne Pane	Spinaci all'olio* Pane	Asiago Insalata verde Pane	10/02/25	14/02/25
	Carote all'olio Pane	Insalata verde Pane	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	24/03/25	28/03/25
	Frutta fresca di stagione	Plumcake					
5° SETT.	Pasta al ragù di bovino	Pasta integrale al pomodoro Bastoncini di merluzzo al forno* (prod.propria)	Pasta alle verdure	Riso all'olio	Crema di zucca con pastina	25/11/24	29/11/24
	<b>Piatto unico</b>	Carote julienne Pane	Frittata al forno	Bocconcini di pollo al pomodoro	Stracchino	06/01/25	10/01/25
	Insalata mista Pane	Frutta fresca di stagione	Finocchi all'olio Pane	Carote all'olio Pane	Patate all'olio Pane	17/02/25	21/02/25
	Budino		Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	31/03/25	04/04/25
6° SETT.	Pasta alla pizzaiola	Pizza Margherita	Pasta all'olio	Pastina in brodo vegetale	Pasta al ragù leggero di legumi	02/12/24	06/12/24
	Fil. di merluzzo gratinato*	Prosciutto cotto 1/2 porzione	Asiago	Arrosto di suino con patate all'olio	Frittata al forno	13/01/25	17/01/25
	Cappuccio julienne Pane	Carote julienne Pane	Fagiolini all'olio* Pane	Insalata verde Pane	Carote all'olio Pane	24/02/25	28/02/25
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Plumcake	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	07/04/25	11/04/25

Le preparazioni che riportano il simbolo \* potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.