



Anno scolastico
2024-2025
Primaria

**MENU' AUTUNNO-INVERNO
SCUOLE DI NIMIS**

Gli allergeni sono disponibili per ogni pietanza nel menù della singola settimana. Ogni pasto si accompagna con pane di tipo 00

Pasto	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 Pranzo	Pasta all'amatriciana Polpette di legumi Verdura cruda/cotta Frutta fresca	Risotto alla zucca Formaggi misti Verdura cruda/cotta Frutta fresca	Crema di legumi con orzo Pesce alla mugnaia Verdura cruda/cotta Frutta fresca	Gnocchetti sardi con pesto e ricotta Frittata Verdura cruda/cotta Frutta fresca	Cous cous all'olio Spezzatino di manzo Verdura cruda/cotta Frutta fresca
2 Pranzo	Pasta integrale al pesto Filetto di pesce gratinato Verdura cruda/cotta Frutta fresca	Antipasto di verdura cruda/cotta Piatto unico di carne Frutta fresca	Riso alle verdure di stagione Pollo al curry Verdura cruda/cotta Frutta fresca	Pasta al ragù vegetale Polpette di ricotta Verdura cruda/cotta Frutta fresca	Passato di verdure con pastina Rotolo di frittata ripieno Verdura cruda/cotta Frutta fresca
3 Pranzo	Pasta all'olio Filetto di pesce alla pizzaiola Verdura cruda/cotta Frutta fresca	Crema di legumi con riso Uova strapazzate Verdura cruda/cotta Frutta fresca	Antipasto di verdura cruda/cotta Pizza margherita Frutta fresca	Riso al pomodoro Prosciutto cotto Verdura cruda/cotta Frutta fresca	Brodo vegetale con pastina Fusi di pollo al forno con patate o polenta Verdura cruda/cotta Torta
4 Pranzo	Gnocchi al pomodoro Uova strapazzate Verdura cruda/cotta Frutta fresca	Risotto alla zucca Bocconcini di tacchino alle verdure Verdura cruda/cotta Frutta fresca	Minestra di legumi con farro Formaggi misti Verdura cruda/cotta Frutta fresca	Antipasto di verdura cruda/cotta Piatto unico vegetale Frutta fresca	Pasta integrale alla ricotta e stracchino Polpette di pesce Verdura cruda/cotta Frutta fresca
5 Pranzo	Cous cous all'olio Filetto di pesce alla mugnaia Verdura cruda/cotta Frutta fresca	Risotto al porro Formaggi misti Verdura cruda/cotta Frutta fresca	Pasta al pomodoro Polpette di legumi Verdura cruda/cotta Frutta fresca	Gnocchetti sardi all'amatriciana Uova strapazzate Verdura cruda/cotta Frutta fresca	Crema di verdure con farro Polpette di manzo al sugo e purè Verdura cruda/cotta Frutta fresca
6 Pranzo	Pasta al ragù vegetale Formaggi misti Verdura cruda/cotta Frutta fresca	Antipasto di verdura cruda/cotta Piatto unico di carne Frutta fresca	Passato di verdure con pastina Bocconcini di pollo con patate Verdura cruda/cotta Frutta fresca	Pasta integrale al pesto Filetto di pesce gratinato Verdura cruda/cotta Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Rotolo di frittata ripieno Verdura cruda/cotta Frutta fresca
7 Pranzo	Pasta alle verdure Prosciutto cotto Verdura cruda/cotta Frutta fresca	Pasta all'olio Filetto di pesce alla pizzaiola Verdura cruda/cotta Frutta fresca	Antipasto di verdura cruda/cotta Frico con polenta Frutta fresca	Risotto allo zafferano Pollo al forno Verdura cruda/cotta Frutta fresca	Crema di legumi con orzo Uova strapazzate Verdura cruda/cotta Frutta fresca
8 Pranzo	Pasta al ragù vegetale Formaggi misti Verdura cruda/cotta Frutta fresca	Gnocchi al burro e salvia Tacchino al limone Verdura cruda/cotta Frutta fresca	Minestra di legumi con riso Uova strapazzate Verdura cruda/cotta Frutta fresca	Antipasto di verdura cruda/cotta Piatto unico vegetale Frutta fresca	Pasta integrale alla ricotta e stracchino Polpette di pesce Verdura cruda/cotta Frutta fresca

Rev: 27.01.25

LA FRUTTA E LE VERDURE COTTE E CRUDE VERRANNO PROPOSTE IN BASE ALLA STAGIONALITA' E REPERIBILITA'