



IL RESPLE AREA AFF. GEN.  
(rag. Lara Cola)



## menù invernale

scuola PRIMARIA - comune di COCCAGLIO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Pasta al pomodoro e tonno Frittata al forno	Riso all'olio Arrostito di maiale al forno	Gnocchi di patate al pomodoro Tonno all'olio	Pasta all'olio (1/2 porzione) Brasato di bovino con polenta (1/2 porzione)	Pasta alle verdure - BIO Mozzarella - BIO
<b>1</b>	Insalata mista e carote Pane Yogurt	Fagiolini* al vapore Pane Frutta fresca di stagione	Cavolo cappuccio julienne Pane Frutta fresca di stagione	Piselli* in umido Pane Frutta fresca di stagione	Carote in insalata - BIO Pane - BIO Frutta fresca di stagione - BIO
	Pizza margherita	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio	Risotto allo zafferano	Pasta al pomodoro e basilico - BIO
<b>2</b>	Prosciutto cotto (1/2 porzione) Insalata mista e carote Pane Yogurt	Filetto di platessa* impanato Fagiolini* al vapore Pane Frutta fresca di stagione	Scaloppina di pollo agli aromi Zucchine* al vapore Pane Frutta fresca di stagione	Asiago Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	Legumi* al vapore - BIO Insalata - BIO Pane - BIO Frutta fresca di stagione - BIO
	Pasta al pomodoro - BIO Frittata al forno - BIO	Pasta all'olio Spezzatino di bovino	Risotto al Grana Padano Filetto di limanda* con pane aromatizzato	Pasta al pomodoro e tonno Provolone e piselli	Riso all'olio Arrostito di tacchino
<b>3</b>	Insalata mista e carote - BIO Pane - BIO Frutta fresca di stagione - BIO	Fagiolini* al vapore Pane Frutta fresca di stagione	Carote julienne Pane Yogurt	Zucchine* al vapore Pane Frutta fresca di stagione	Insalata Pane Frutta fresca di stagione
	Pasta all'olio - BIO	Pasta al pesto	Pasta alle verdure	Pizza margherita	Riso all'olio
<b>4</b>	Piselli* in umido - BIO Insalata - BIO Pane - BIO Frutta fresca di stagione - BIO	Asiago Carote in insalata Pane Yogurt	Arrostito di maiale al forno Zucchine* al vapore Pane Frutta fresca di stagione	Prosciutto cotto (1/2 porzione) Insalata mista e carote Pane Frutta fresca di stagione	Bastoncini di pesce* al forno Fagiolini* al vapore Pane Frutta fresca di stagione

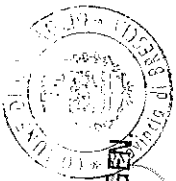
Viene utilizzato sale iodato per preparazioni e condimenti. Tutti i pasti vengono completati con pane non addizionato di grassi ed a ridotto contenuto di sale e frutta fresca di stagione. Per condimento del primo piatto verrà utilizzato Grana Padano DOP.

Tutti i pasti vengono completati con pane 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, sesamo, senape, selenio, sedano, anacardi sofferosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (in presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). \*Materia prima di base congelata e/o surgelata. Aggiornato in data 11/11/2020 - Validato da Servizio Dietistico di Area



IL RESPIRE AREA AFF. GEN.  
(reg. Sara Cole)



## menù invernale

scuola PRIMARIA - comune di COCCAGLIO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Pasta al pomodoro e tonno Frittata al forno	Pastina in brodo vegetale Arrosto di maiale al forno	Gnocchi di patate al pomodoro Tonno all'olio	Pasta all'olio (1/2 porzione) Brasato di bovino con polenta (1/2 porzione) Piselli* in umido	Pasta alle verdure - BIO Mozzarella - BIO
<b>1</b>	Insalata mista e carote Pane Yogurt	Patate* al forno Pane Frutta fresca di stagione	Cavolo cappuccio julienne Pane Frutta fresca di stagione	Pane Frutta fresca di stagione	Carote in insalata - BIO Pane - BIO Frutta fresca di stagione - BIO
	Pizza margherita	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio	Risotto allo zafferano	Pasta al pomodoro e basilico - BIO
<b>2</b>	Prosciutto cotto (1/2 porzione) Insalata mista e carote Pane Yogurt	Filetto di platessa* impanato Fagiolini* al vapore Pane Frutta fresca di stagione	Scaloppina di pollo agli aromi Zucchine* al vapore Pane Frutta fresca di stagione	Asiago Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	Legumi* al vapore - BIO Insalata - BIO Pane - BIO Frutta fresca di stagione - BIO
	Pasta al pomodoro - BIO Frittata al forno - BIO	Pasta all'olio Spezzatino di bovino	Risotto al Grana Padano Filetto di limanda* con pane aromatizzato Carote julienne Pane Yogurt	Pasta al pomodoro e tonno Provolone e piselli Zucchine* al vapore Pane Frutta fresca di stagione	Riso all'olio Arrosto di tacchino Insalata Pane Frutta fresca di stagione
<b>3</b>	Insalata mista e carote - BIO Pane - BIO Frutta fresca di stagione - BIO	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Pasta all'olio - BIO	Pasta al pesto	Pasta alle verdure	Pizza margherita	Riso all'olio
<b>4</b>	Piselli* in umido - BIO Insalata - BIO Pane - BIO Frutta fresca di stagione - BIO	Asiago Carote in insalata Pane Yogurt	Arrosto di maiale al forno Zucchine* al vapore Pane Frutta fresca di stagione	Prosciutto cotto (1/2 porzione) Insalata mista e carote Pane Frutta fresca di stagione	Bastoncini di pesce* al forno Fagiolini* al vapore Pane Frutta fresca di stagione

**Viene utilizzato sale iodato per preparazioni e condimenti. Tutti i pasti vengono completati con pane non addizionato di grassi ed a ridotto contenuto di sale e frutta fresca di stagione. Per condimento del primo piatto verrà utilizzato Grana Padano DOP.**

**Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione.**

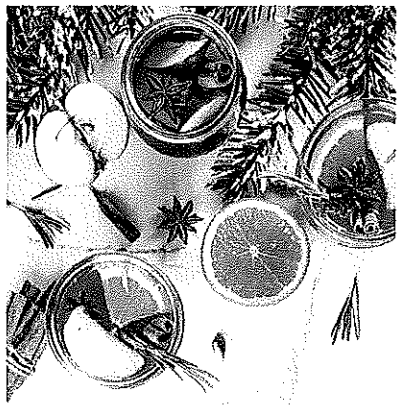
Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, secano, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (in presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). \*Materia prima di base congelata e/o surgelata. Aggiornato in data 26/11/2020 - Validato da: Servizio Dietistico di Area



IL RESPIRE AREA AFF. GEN.  
(rag. Lafa Co/a)

## menù invernale

scuola SECONDARIA - comune di COCCAGLIO



	Lunedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Pasta al pomodoro e tonno	Gnocchi di patate al pomodoro	Pasta all'olio (1/2 porzione)	Pasta alle verdure - BIO
	Frittata al forno	Tonno all'olio	Brasato di bovino con polenta (1/2 porzione)	Mozzarella - BIO
<b>1</b>	Insalata mista e carote	Cavolo cappuccio julienne	Piselli* in umido	Carote in insalata - BIO
	Pane	Pane	Pane	Pane - BIO
	Yogurt	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione - BIO
	Pizza margherita	Pasta all'olio	Risotto allo zafferano	Pasta al pomodoro e basilico - BIO
	Prosciutto cotto (1/2 porzione)	Scaloppina di pollo agli aromi	Asiago	Legumi* al vapore - BIO
<b>2</b>	Insalata mista e carote	Zucchine* al vapore	Carote julienne	Insalata -BIO
	Pane	Pane	Pane	Pane - BIO
	Yogurt	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione - BIO
	Pasta al pomodoro - BIO	Risotto al Grana Padano	Pasta al pomodoro e tonno	Riso all'olio
	Frittata al forno - BIO	Filetto di limanda* con pane aromatizzato	Provolone e piselli	Arrosto di tacchino
<b>3</b>	Insalata mista e carote - BIO	Carote julienne	Zucchine* al vapore	Insalata
	Pane - BIO	Pane	Pane	Pane
	Fruita fresca di stagione - BIO	Yogurt	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione
	Pasta all'olio - BIO	Pasta alle verdure	Pizza margherita	Riso all'olio
	Piselli* in umido - BIO	Arrosto di maiale al forno	Prosciutto cotto (1/2 porzione)	Bastoncini di pesce* al forno
<b>4</b>	Insalata -BIO	Zucchine* al vapore	Insalata mista e carote	Fagiolini* al vapore
	Pane - BIO	Pane	Pane	Pane
	Fruita fresca di stagione - BIO	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione

Viene utilizzato sale iodato per preparazioni e condimenti. Tutti i pasti vengono completati con pane non addizionato di grassi ed a ridotto contenuto di sale e frutta fresca di stagione. Per condimento del primo piatto verrà utilizzato Grana Padano DOP.

Tutti i pasti vengono completati con pane 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, senape, selenio, selenio, soffi e amidace soforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i prececcenti (in presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). \*Materie prima di base congelate/o surgelate.

Aggiornato in data 26/11/2020 - Validato da: Servizio Dietetico di Area