


MENÙ INVERNALE

Scuola Primaria di GORLE

Anno Scolastico 2023/2024



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1ª SETTIMANA Dal 23 al 27 ottobre	MENÙ D'AUTUNNO Ravioli di zucca agli aromi Formaggio Branzi Fagiolini* Pane Torta	Pasta al pomodoro Pesce* al forno Broccoli* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana Frittata al forno Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Vellutata di zucchine Polpette alla pizzaiola Patate lesse Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio EVO Farinata di lenticchie Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione
2ª SETTIMANA Dal 30 ottobre al 03 novembre	Pasta pasticciata alla bolognese Fagiolini* Pane Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano Crocchette d'uovo Carote* all'olio evo Pane Frutta fresca di stagione	 Festività di tutti i santi	Gnocchi al pomodoro Mozzarella Erbette* al gratin Pane Frutta fresca di stagione	Minestra d'orzo e patate Tonno all'olio d'oliva Insalata Pane Frutta fresca di stagione
3ª SETTIMANA Dal 06 al 10 novembre	Pasta al pomodoro Crescenza Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con crostini Merluzzo alla pizzaiola Patate lesse Pane Frutta fresca di stagione	Polenta Lonza alle mele Fagiolini* Pane Frutta fresca di stagione	Risotto al rosmarino Frittata al formaggio Spinaci* alla parmigiana Pane Frutta fresca di stagione	Conchiglie al pesto Lenticchie in umido Carote* all'olio Pane Frutta fresca di stagione
4ª SETTIMANA Dal 13 al 17 novembre	Pasta all'olio EVO Farinata* di ceci Finocchi julienne Pane Frutta fresca di stagione	Fagiolini* Pizza margherita Pane Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano Crocchette d'uovo Carote all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Hamburger di tacchino Insalata mista Pane Frutta fresca di stagione	Minestra di riso, patate e prezzemolo Bastoncini di merluzzo Broccoli all'olio Pane Frutta fresca di stagione

La cucina può sostituire tutta la verdura con altra verdura di stagione (no patate, no legumi)

* Alimento surgelato all'origine

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale, per le preparazioni ed i condimenti si utilizza sale iodato e olio extravergine d'oliva



MENÙ INVERNALE

Scuola Primaria di GORLE

Anno Scolastico 2023/2024



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1ª SETTIMANA Dal 20 al 24 novembre	MENU' BERGAMASCO Scarpinocc del par Taleggio ½ porz. Insalata Pane Torta 	Vellutata di zucca con crostini Frittata al forno Patate lesse Pane Frutta fresca di stagione	Fusilli all'extra Tonno all'olio d'oliva Insalata mista Pane Frutta fresca di stagione	Polenta Coscia di pollo al forno Carote all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Farinata di lenticchie Erbette all'olio Pane Frutta fresca di stagione
2ª SETTIMANA Dal 27 novembre al 01 dicembre	Risotto allo zafferano Pesce al forno Broccoli* al vapore Pane Frutta fresca di stagione	Fagiolini* Focaccia Tacchino freddo Pane ½ porz. Frutta fresca di stagione	Minestra d'orzo e patate Primo sale ½ porz. Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Mezze penne all'extra Crocchette di ceci con pomodoro Zucchine all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta aurora Crocchette d'uovo Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione
3ª SETTIMANA Dal 4 al 08 dicembre	Pasta al ragù di verdura Formaggio spalmabile Fagiolini* all'olio Evo Pane Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana Bastoncini di merluzzo Insalata mista Pane Frutta fresca di stagione	Pasta agli aromi Lenticchie in umido Cavolfiori* gratinati Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdura Frittata al forno Patate lesse Pane Frutta fresca di stagione	 Festività dell'Immacolata
4ª SETTIMANA Dal 11 al 15 dicembre	Pasta al pomodoro Formaggella Broccoli all'olio evo Pane Frutta fresca di stagione	Gnocchi al pesto Farinata* di ceci Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	Risotto al rosmarino Crocchette di pesce Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Minestra di riso, patate e prezzemolo Polpette di manzo Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta agli aromi Frittata al formaggio Spinaci alla parmigiana Pane Frutta fresca di stagione

La cucina può sostituire tutta la verdura con altra verdura di stagione (no patate, no legumi)

* Alimento surgelato all'origine

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale, per le preparazioni ed i condimenti si utilizza sale iodato e olio extravergine d'oliva



MENÙ INVERNALE

Scuola Primaria di GORLE

Anno Scolastico 2023/2024



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1ª SETTIMANA Dal 18 al 22 dicembre	MENU' DI NATALE Pasta alla bolognese Nuggets pollo Insalata Pane Pandoro 	Pasta al pomodoro Pesce* al forno Broccoli* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana Frittata al forno Fagiolini* Pane Frutta fresca di stagione	Vellutata di zucchine Formaggella Patate lesse Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio EVO Farinata di lenticchie Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione
2ª SETTIMANA Dal 25 al 29 dicembre	 <p>BUONE VACANZE!</p>				
3ª SETTIMANA Dal 01 al 05 gennaio					
4ª SETTIMANA Dal 08 al 12 gennaio	Pasta al pomodoro Crescenza Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio EVO Farinata* di ceci Finocchi julienne Pane Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano Crocchette d'uovo Carote all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Hamburger di tacchino Fagiolini Pane Frutta fresca di stagione	Minestra di riso, patate e prezzemolo Bastoncini di merluzzo Broccoli all'olio Pane Frutta fresca di stagione



La cucina può sostituire tutta la verdura con altra verdura di stagione (no patate, no legumi)

* Alimento surgelato all'origine

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale, per le preparazioni ed i condimenti si utilizza sale iodato e olio extravergine d'oliva



MENÙ INVERNALE

Scuola Primaria di GORLE

Anno Scolastico 2023/2024



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1ª SETTIMANA Dal 15 al 19 gennaio	Pasta al pomodoro Mozzarella Fagiolini* Pane Frutta fresca di stagione	Vellutata di zucca con crostini Frittata al forno Patate lesse Pane Frutta fresca di stagione	Fusilli all'extra Tonno all'olio d'oliva Insalata mista Pane Frutta fresca di stagione	Polenta Coscia di pollo al forno Carote all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Gnocchi pomodoro e basilico Farinata di lenticchie Erbette all'olio Pane Frutta fresca di stagione
2ª SETTIMANA Dal 22 al 26 gennaio	Risotto allo zafferano Pesce al forno Broccoli* al vapore Pane Frutta fresca di stagione	Fagiolini Focaccia Tacchino freddo Pane ½ porz. Frutta fresca di stagione	Tortellini ricotta e spinaci olio e salvia Primo sale ½ porz. Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Mezze penne all'extra Crocchette di ceci con pomodoro Zucchine all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Minestra di riso e patate Crocchette d'uovo Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione
3ª SETTIMANA Dal 29 gennaio Al 02 febbraio	Pasta al ragù di verdura Formaggio spalmabile Fagiolini* all'olio Evo Pane Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana Bastoncini di merluzzo Insalata mista Pane Frutta fresca di stagione	Pasta agli aromi Lenticchie in umido Cavolfiori* gratinati Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Frittata al forno Erbette all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Polenta Spezzatino di tacchino allo zafferano Carote* e piselli* Pane Frutta fresca di stagione
4ª SETTIMANA Dal 05 al 09 febbraio	MENU' DI CARNEVALE Pasta tricolore all'olio evo Cotoletta di pollo Coriandoli di insalata Pane Chiacchiere	Gnocchi al pomodoro Farinata* di ceci Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	Risotto al rosmarino Crocchette di pesce Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Minestra d'orzo e patate Formaggella Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta agli aromi Frittata al formaggio Spinaci alla parmigiana Pane Frutta fresca di stagione

La cucina può sostituire tutta la verdura con altra verdura di stagione (no patate, no legumi)

* Alimento surgelato all'origine

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale, per le preparazioni ed i condimenti si utilizza sale iodato e olio extravergine d'oliva




MENÙ INVERNALE

Scuola Primaria di GORLE

Anno Scolastico 2023/2024



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1ª SETTIMANA Dal 12 al 16 febbraio	 CARNEVALE		Pasta al pesto Formaggio stagionato Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Vellutata di zucchine Polpette alla pizzaiola Patate lesse Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio EVO Frittata al forno Fagiolini* Pane Frutta fresca di stagione
2ª SETTIMANA Dal 19 al 23 febbraio	Pasta pasticciata alla bolognese Fagiolini* Pane Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano Crocchette d'uovo Carote* all'olio evo Pane Frutta fresca di stagione	Pasta agli aromi Polpette di cannellini con pomodoro Finocchi julienne Pane Frutta fresca di stagione	Gnocchi al pomodoro Mozzarella Erbette* al gratin Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con crostini Tonno all'olio d'oliva Patate al forno Pane Frutta fresca di stagione
3ª SETTIMANA Dal 26 febbraio Al 01 marzo	MENU' VEGETARIANO Raviolini ricotta e spinaci Crescenza ½ porz Insalata Pane Torta	Pasta all'extravergine Merluzzo alla pizzaiola Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	Polenta Lonza alle mele Fagiolini* Pane Frutta fresca di stagione	Risotto al rosmarino Frittata al formaggio Spinaci* alla parmigiana Pane Frutta fresca di stagione	Conchiglie al pesto Lenticchie in umido Carote* all'olio Pane Frutta fresca di stagione
4ª SETTIMANA Dal 04 al 08 marzo	Pasta all'olio EVO Farinata* di ceci Finocchi julienne Pane Frutta fresca di stagione	Fagiolini Pizza margherita Pane Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano Crocchette d'uovo Carote all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Hamburger di tacchino Insalata mista Pane Frutta fresca di stagione	Minestra di riso, patate e prezzemolo Bastoncini di merluzzo Spinaci all'olio Pane Frutta fresca di stagione

La cucina può sostituire tutta la verdura con altra verdura di stagione (no patate, no legumi)

* Alimento surgelato all'origine

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale, per le preparazioni ed i condimenti si utilizza sale iodato e olio extravergine d'oliva





MENÙ INVERNALE

Scuola Primaria di GORLE

Anno Scolastico 2023/2024



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1ª SETTIMANA Dal 11 al 15 marzo	Pasta al pomodoro Mozzarella Fagiolini* Pane Frutta fresca di stagione	Vellutata di zucca con crostini Frittata al forno Patate lesse Pane Frutta fresca di stagione	Fusilli all'extra Tonno all'olio d'oliva Insalata mista Pane Frutta fresca di stagione	Polenta Coscia di pollo al forno Carote all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Gnocchi pomodoro e basilico Farinata di lenticchie Erbette all'olio Pane Frutta fresca di stagione
2ª SETTIMANA Dal 18 al 22 marzo	Risotto allo zafferano Pesce al forno Broccoli* al vapore Pane Frutta fresca di stagione	Fagiolini* Focaccia Tacchino freddo Pane ½ porz. Frutta fresca di stagione	Tortellini ricotta e spinaci olio e salvia Primo sale ½ porz. Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Mezze penne all'extra Crocchette di ceci con pomodoro Zucchine all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Crocchette d'uovo Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione
3ª SETTIMANA Dal 25 al 29 marzo	MENU' DI PASQUA Pasta pomodoro e pesto Pepite di pollo dorate Insalata mista Pane Dolce di Pasqua	Risotto alla parmigiana Bastoncini di merluzzo Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta agli aromi Formaggio spalmabile Cavolfiori* gratinati Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdura con crostini Frittata al forno Patate lesse Pane Frutta fresca di stagione	BUONA PASQUA! 
4ª SETTIMANA Dal 01 al 05 aprile		Risotto al rosmarino Crocchette di pesce Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Risotto al rosmarino Crocchette di pesce Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Minestra d'orzo e patate Polpette di manzo Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta agli aromi Frittata al formaggio Spinaci alla parmigiana Pane Frutta fresca di stagione

La cucina può sostituire tutta la verdura con altra verdura di stagione (no patate, no legumi)

* Alimento surgelato all'origine

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale, per le preparazioni ed i condimenti si utilizza sale iodato e olio extravergine d'oliva

