

## MENÙ: ⋈ AUTUNNO/INVERNO ☐PRIMAVERA/ESTATE VS 00 11/09/25

## DEL COMUNE DI VIGASIO PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA E DELLA PRIMARIA

PRODOTTO PRESSO IL CENTRO COTTURA DI VIGASIO DITTA/GESTORE COOP S. LUCIA

SANTA LUCIA					
Il menù settimanale prevede:  L'acqua sempre disponibile Pane di semola di grano duro a basso contenuto di sale servito al momento della somministrazione del secondo piatto Verdure crude secondo stagionalità (servite in apertura del pasto) Verdure cotte secondo stagionalità servite come contorno Frutta fresca specifica per stagione optando per almeno 3/4 tipologie diverse la settimana (mela, pera, arancia ,mandarini, banana, kiwi) Primo piatto scelto tra le proposte di preparazioni in brodo o asciutte (alternando vari tipi di cereali: farro, orzo, miglio, pasta, riso) Secondo piatto scelto tra differenti matrici proteiche: Pesce almeno 1 volta a settimana (merluzzo, sogliola, platessa potrebbe variare la tipologia in base alla disponibilità)		1° settimana 03/11-07/11 01/12-05/12 29/12-02/01 26/01-30/01 23/02-27/02 23/03-27/03	2° settimana 10/11-14/11 08/12-12/12 05/01-09/01 02/02-06/02 02/03-06/03 30/03- 03/04	3° settimana 17/11-21/11 15/12-19/12 12/01-16/01 09/02-13/02 09/03-13/03 06/04-10-04	4° settimana 24/11-28/11 22/12-26/12 19/01-23/01 16/02-20/02 16/03-20/03
	Lun	MINESTRA DI VERDURE INVERNALI CON RISO POLPETTONE DI POLLO IN SALASA D'ARROSTO PATATE AL FORNO INSALATA PANE FRUTTA FRESCA	RISO AL RAGU DI VERDURE FILETTO DI PLATESSA* AL LIMONE BIETA* ALL'OLIO PANE FRUTTA FRESCA	PASTA AL POMODORO PETTO DI POLLO AGLI AROMI INSALATA VERDE PANE FRUTTA FRESCA	PASTA AL POMODORO FILETTO DI MERLUZZO* GRATINATO AL FORNO INSALATA VERDE PANE FRUTTA FRESCA
	Mar	RISO ALLA PARMIGIANA FILETTO DI MERLUZZO* GRATINATO AL FORNO VERZA* COTTA TAGLIATA SOTTILE PANE FRUTTA FRESCA	PASTA CON PISELLI SPEZZATINO DI POLLO SPINACI* ALL'OLIO PANE FRUTTA FRESCA	PASTA OLIO E GRANA FRITTATA BIETA* ALL'OLIO PANE FRUTTA FRESCA	CAROTE* AL VAPORE CAPPUCCIO JULIENNE BOCCONCINO DI TACCHINO CON POLENTA E PATATE PANE YOGURT PIATTO UNICO
Utilizzo della colorazione menù in base ai secondi piatti o piatti unici  Carne bianca Carne rossa (bovina/suina) Pesce Formaggio Uova	Mer	PASTA AL RAGU DI VERDURE LENTICCHIE AL POMODORO CAPPUCCIO JULIENNE PANE FRUTTA FRESCA	FINOCCHI FRESCHI CAVOLFIORI* AL FORNO PIZZA MARGHERITA PANE YOGURT PIATTO UNICO	PASSATO DI LEGUMI INVERNALI CON ORZO POLPETTE DI CARNE PATATE AL FORNO CAPPUCCIO JULIENNE PANE FRUTTA FRESCA	PASSATO DI VERDURA INVERNALE CON CROSTINI UOVA STRAPAZZATE PATATE LESSE CAROTE JULIENNE PANE FRUTTA FRESCA
Legumi  Piatto unico: indicare con la dicitura "PIATTO UNICO" e inserire con la rispettiva colorazione in base alla matrice utilizzata  Contrassegnare con questo simbolo le preparazioni che utilizzano prodotti gelo	Gio	PASTA INTEGRALE AL POMODORO FRITTATA CAVOLFIORI* ALL'OLIO PANE FRUTTA FRESCA	CAROTE* AL FORNO INSALATA PASTA AL RAGU' DI BOVINO PANE YOGURT PIATTO UNICO	RISO POMODORO E PISELLI PEPITE DI MERLUZZO* DORATE AL MAIS BROCCOLI* ALL'OLIO PANE FRUTTA FRESCA	BROCCOLI* AL FORNO FINOCCHI FRESCHI PIZZA MARGHERITA PANE YOGURT PIATTO UNICO
	Ven	RISO AL POMODORO ASIAGO CAROTE JULIENJNE PANE FRUTTA FRESCA	MINESTRA DI VERDURE INVERNALI CON RISO UOVA STRAPAZZATE PATATE AL FORNO CAPPUCCIO JULIENNE PANE FRUTTA FRESCA	PASTA AL RAGU DI VERDURE MOZZARELLA CAROTE* ALL'OLIO PANE FRUTTA FRESCA	PASTA AL RAGU DI VERDURE LENTICCHIE AL POMODORO BIETA ALL'OLIO* PANE FRUTTA FRESCA