



COMUNE DI VILLASANTA
MENÙ INVERNALE A.S. 2024/2025 - SECONDARIA



	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
Lunedì	Ravioli di magro al pomodoro 1,3,6,7,8,9,10,13 Asiago DOP / Provolone dolce DOP ⁷ Erbette* all'olio Pane ¹ Frutta fresca di stagione	Pasta in crema di cavolfiore ^{1,3,6,7,10,11} Mozzarella ⁷ Fagiolini* gratinati ^{1,7} Pane ¹ Budino ⁷	Spaghetti aglio e olio ^{1,3,6,7,10,11} Formaggio spalmabile ⁷ Broccoli all'olio* Pane ¹ Frutta fresca di stagione	Pasta alla ligure (con pesto e pomodoro) 1,3,6,7,8,9,10,11 Mortadella IGP Spinaci* all'olio Pane ¹ Frutta fresca di stagione
Martedì	Pasta integrale alla crema di broccoli* 1,3,6,7,10,11 Arista di maiale agli aromi ¹ Carote julienne Pane integrale ¹ Frutta fresca di stagione	Pasta con ragù di lenticchie ^{1,3,6,7,10,11} Bastoncini di merluzzo* ^{1,2,3,4,6,7,9,10,14} Carote alla julienne Pane integrale ¹ Frutta fresca di stagione	Gnocchetti sardi con pomodoro e besciamella ^{1,3,6,7,9,10,11} Crocchette di patate e formaggio ⁷ Insalata Pane integrale ¹ Frutta fresca di stagione	<u>Panino con medaglione di tacchino</u> ¹ <u>Patate al forno</u> Pane integrale ¹ Frutta fresca di stagione
Mercoledì	Pasta agli aromi ^{1,3,6,7,10,11} Filetto di merluzzo gratinato ^{1,4,6,10} Insalata verde Pane ¹ Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto ^{1,3,6,7,8,10,11} Cotoletta di lonza ^{1,3,6,7,10} Biete* all'olio Pane ¹ Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con crostini ^{1,9} Brasato ⁹ Polenta Frutta fresca di stagione	Risotto alla monzese ^{7,9} Primo sale ⁷ Broccoletti all'olio Pane ¹ Frutta fresca di stagione
Giovedì	Risotto allo zafferano ^{7,9} Cosce di pollo Cavolfiori all'olio Pane ¹ Frutta fresca di stagione	Pasta integrale al pomodoro ^{1,3,6,7,10,11} Bocconcini di tacchino al latte ^{1,7} Finocchi all'olio Pane ¹ Frutta fresca di stagione	Crema di cannellini con pasta ^{1,3,6,7,10,11} Frittata con cipolle ^{3,7} Carote all'olio Pane ¹ Frutta fresca di stagione	Lasagna ^{1,3,6,7,9,10} Carote julienne con mais e olive Pane ¹ Budino ⁷
Venerdì	Passato di verdure con farro ^{1,6,7,9,11} Frittata al formaggio ^{3,7} Finocchi stufati Pane ¹ Frutta fresca di stagione	Risotto alla zucca ^{7,9} Frittata con porri ^{3,7} Spinaci* all'olio Pane ¹ Frutta fresca di stagione	Riso all'inglese ⁷ Platessa panata ^{1,3,4,6,10} Erbette* Pane ¹ Frutta fresca di stagione	Minestrone di verdura con pasta 1,3,6,7,10,11 Bastoncini di merluzzo* ^{1,2,3,4,6,7,9,10,14} Insalata Pane ¹

*Prodotto surgelato all'origine

ALLERGENI: Cereali contenenti glutine (1); Crostacei e prodotti derivati (2); Uova e prodotti derivati (3); Pesce e prodotti derivati (4); Arachidi e prodotti derivati (5); Soia e prodotti derivati (6); Latte e prodotti derivati (7); Frutta a guscio (8); Sedano (9); Senape e prodotti derivati (10); Semi di sesamo e prodotti derivati (11); Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi come SO₂ (12); Lupini e prodotti derivati (13); Molluschi e prodotti derivati (14).

Il Menù entrerà in vigore il giorno 21 Ottobre 2024
(Inizio con la Prima Settimana)

- ✓ Pasta Cereali Carne avicola Verdure fresche e surgelate 100% Biologiche
- ✓ Legumi 50% biologici in base alla percentuale CAM
- ✓ Pane 100% biologico: è previsto pane a ridotto contenuto di sodio (< 1,7% di sale), una volta alla settimana pane integrale biologico
- ✓ Carne bovina 60% biologica in base alla percentuale CAM
- ✓ Suina 10% biologica in base alla percentuale CAM
- ✓ Uova Latte yogurt 100% biologica in base alla percentuale CAM
- ✓ Formaggi 30% biologici in base alla percentuale CAM
- ✓ Pelati/Passata 33% in base alla percentuale CAM
- ✓ Olio Extra Vergine d'Oliva 40% in base alla percentuale CAM
- ✓ Prodotti lattiero e caseari 30% in base alla percentuale CAM
- ✓ Frutta fresca di stagione biologica in base alle percentuali CAM
- ✓ Prodotti ittici zone di pesca come da CAM e MSC (certificazione pesca sostenibile a livello internazionale)
- ✓ * = prodotto surgelato/congelato all'origine