



## Menù AUTUNNO-INVERNO Anno Scolastico 2023/2024

PRIMARIA e SECONDARIA San Vincenzo De' Paoli – Comune di REGGIO EMILIA

|          | Lunedì  | Martedì   | Mercoledì   | Giovedì   | Venerdì   |
|----------|---|---|---|---|---|
| <b>1</b> | <p>Crema di verdure* con riso<br/>Scaloppina di tacchino al limone<br/>Patate al forno<br/>Pane<br/>Frutta fresca</p> | <p>Maccheroncini ai fagioli<br/>Frittata<br/>Finocchi in insalata<br/>Pane<br/>Frutta fresca</p>        | <p>Pasta con basilico* e noci<br/>Cotoletta di pollo<br/>Bieta* al vapore<br/>Pane<br/>Frutta fresca</p>        | <p>Pizza Margherita<br/>Fagiolini* al vapore<br/>Pane<br/>Frutta fresca</p>                                       | <p>Pasta olio e grana<br/>Platessa* in crosta di mais<br/>Insalata mista invernale<br/>Pane<br/>Frutta fresca</p>   |
| <b>2</b> | <p>Minestra di zucca* con farro<br/>Pollo al forno<br/>Bieta* al vapore<br/>Pane<br/>Frutta fresca</p>                | <p>Pasta e ceci<br/>Sformato di ricotta e spinaci*<br/>Carote* al vapore<br/>Pane<br/>Frutta fresca</p> | <p>Pasta all'ortolana<br/>Brasato di carne bovina<br/>Insalata verde<br/>Pane<br/>Frutta fresca</p>             | <p>Riso al pomodoro<br/>Straccetti di tacchino agli aromi<br/>Fagiolini* al vapore<br/>Pane<br/>Frutta fresca</p> | <p>Pasta con basilico e noci<br/>Limanda* a cotoletta<br/>Finocchi e Carote Julienne<br/>Pane<br/>Frutta fresca</p> |
| <b>3</b> | <p>Zuppa di orzo e legumi<br/>Pollo impanato al forno<br/>Spinaci* al vapore<br/>Pane<br/>Frutta fresca</p>           | <p>Pasta al pomodoro<br/>Limanda* in crosta di mais<br/>Carote julienne<br/>Pane<br/>Frutta fresca</p>  | <p>Pizza Margherita<br/>Insalata mista invernale<br/>Pane<br/>Frutta fresca</p>                                 | <p>Pasta all'olio<br/>Frittata<br/>Spinaci* gratin<br/>Pane<br/>Frutta fresca</p>                                 | <p>Riso al rosmarino<br/>Platessa* gratinata<br/>Carote* al vapore<br/>Pane<br/>Frutta fresca</p>                   |
| <b>4</b> | <p>Passato di verdure* con riso<br/>Bocconcini di pollo impanati<br/>Patate arrosto<br/>Pane<br/>Frutta fresca</p>    | <p>Pasta olio e grana<br/>Sformato di ceci<br/>Insalata mista invernale<br/>Pane<br/>Frutta fresca</p>  | <p>Risotto allo zafferano<br/>Fesa di tacchino al forno<br/>Finocchi in insalata<br/>Pane<br/>Frutta fresca</p> | <p>Pasta e piselli*<br/>Arrosto di bovino<br/>Carote* al vapore<br/>Pane<br/>Frutta fresca</p>                    | <p>Pasta alla pizzaiola<br/>Limanda* in crosta di mais<br/>Spinaci* al vapore<br/>Pane<br/>Frutta fresca</p>        |

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, 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.

## Menù AUTUNNO-INVERNO Anno Scolastico 2023/2024

### INFANZIA San Vincenzo De' Paoli – Comune di REGGIO EMILIA



|   | Lunedì   | Martedì  | Mercoledì  | Giovedì  | Venerdì  |
|---|--|--|--|--|--|
| 1 | <p>Crema di verdure* con riso<br/>Scaloppina di tacchino al limone<br/>Patate al forno<br/>Pane<br/>Frutta fresca<br/>Merenda: frutta fresca</p> | <p>Pasta pomodoro e fagioli<br/>Frittata<br/>Finocchi in insalata<br/>Pane<br/>Frutta fresca<br/>Merenda: Dolce da forno</p>       | <p>Pasta con basilico* e noci<br/>Cotoletta di pollo<br/>Bieta* al vapore<br/>Pane<br/>Frutta fresca<br/>Merenda: frutta fresca</p>        | <p>Pizza Margherita<br/>Fagiolini* al vapore<br/>Pane<br/>Frutta fresca<br/>Merenda: Yoghurt</p>                                       | <p>Pasta olio e grana<br/>Platessa* in crosta di mais<br/>Insalata mista invernale<br/>Pane<br/>Frutta fresca<br/>Merenda: frutta fresca</p>   |
| 2 | <p>Minestra di zucca* con farro<br/>Pollo al forno<br/>Bieta* al vapore<br/>Pane<br/>Frutta fresca<br/>Merenda: frutta fresca</p>                | <p>Pasta e ceci<br/>Sformato di ricotta e spinaci<br/>Carote* al vapore<br/>Pane<br/>Frutta fresca<br/>Merenda: Dolce da forno</p> | <p>Pasta all'ortolana<br/>Brasato di carne bovina<br/>Insalata verde<br/>Pane<br/>Frutta fresca<br/>Merenda: frutta fresca</p>             | <p>Riso al pomodoro<br/>Straccetti di tacchino agli aromi<br/>Fagiolini* al vapore<br/>Pane<br/>Frutta fresca<br/>Merenda: Yoghurt</p> | <p>Pasta con basilico e noci<br/>Limanda* a cotoletta<br/>Finocchi e Carote Julienne<br/>Pane<br/>Frutta fresca<br/>Merenda: frutta fresca</p> |
| 3 | <p>Zuppa di orzo e legumi<br/>Pollo impanato al forno<br/>Spinaci* al vapore<br/>Pane<br/>Frutta fresca<br/>Merenda: frutta fresca</p>           | <p>Pasta al pomodoro<br/>Limanda in crosta di mais<br/>Carote julienne<br/>Pane<br/>Frutta fresca<br/>Merenda: Dolce da forno</p>  | <p>Pizza Margherita<br/>Insalata mista invernale<br/>Pane<br/>Frutta fresca<br/>Merenda: frutta fresca</p>                                 | <p>Pasta all'olio<br/>Frittata<br/>Spinaci* gratin<br/>Pane<br/>Frutta fresca<br/>Merenda: Yoghurt</p>                                 | <p>Riso al rosmarino<br/>Platessa* gratinata<br/>Carote* al vapore<br/>Pane<br/>Frutta fresca<br/>Merenda: frutta fresca</p>                   |
| 4 | <p>Passato di verdure* con riso<br/>Bocconcini di pollo impanati<br/>Patate arrosto<br/>Pane<br/>Frutta fresca<br/>Merenda: frutta fresca</p>    | <p>Pasta olio e grana<br/>Sformato di ceci<br/>Insalata mista invernale<br/>Pane<br/>Frutta fresca<br/>Merenda: Dolce da forno</p> | <p>Risotto allo zafferano<br/>Fesa di tacchino al forno<br/>Finocchi in insalata<br/>Pane<br/>Frutta fresca<br/>Merenda: frutta fresca</p> | <p>Pasta e piselli<br/>Arrosto di bovino<br/>Carote* al vapore<br/>Pane<br/>Frutta fresca<br/>Merenda: Yoghurt</p>                     | <p>Pasta alla pizzaiola<br/>Limanda* in crosta di mais<br/>Spinaci* al vapore<br/>Pane<br/>Frutta fresca<br/>Merenda: frutta fresca</p>        |

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, 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.