

Scuola

MENÚ SPECIALI A.S. 2022/2023

MENU AUTUNNO (ottobre)

PASTA CON VELLUTATA DI ZUCCA*
FESA DI TACCHINO ALL'ARANCIA
CAROTE JULIENNE
PANE
MIYAGAWA

MENU MEDITERRANEO (novembre)

ORECCHIETTE CON BROCCOLI*
LONZA ALLA MEDITERRANEA
FAGIOLINI ALLA PUGLIESE
CON POMODORO*
PANE
FRUTTA

MENU BERGAMASCO (dicembre)

POLENTA
SPEZZATINO DI MANZO IN UMIDO*
VERDURE ARROSTO*
PANE
DOLCE

MENU INVERNO (gennaio)

VELLUTATA DI ZUCCA CON RISO*
COTOLETTA DI LONZA
PATATE AL FORNO*
PANE
FRUTTA

MENU VALTELLINA (febbraio)

PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA IGP*
1/2 PORZIONE DI BRANZI
CAROTINE BABY*
PANE
CHIACCHIERE

MENU SARDEGNA (marzo)

GNOCCHI SARDI ALLO ZAFFERANO
PESCE DORATO CON LIMONE*
INSALATA CON CAROTE
PANE
FRUTTA

MENU LIGURE (aprile)

TROFIE AL POMODORO E PESTO
BRANDACUJUN DI MERLUZZO CON PATATE*
INSALATA CON OLIVE
PANE
FRUTTA

MENU PRIMAVERA (maggio)

GNOCCHI CON CREMA DI PESTO
E ZUCCHINE*
BOCCONCINI DI SOVRACOSCIA DI
TACCHINO AL LIMONE
CAROTE JULIENNE
PANE
FRUTTA

SIR Ristorazione

Per la preparazione dei menu speciali verranno rispettate le caratteristiche delle materie prime indicate nel CSA e nel progetto tecnico, ad eccezione dei seguenti prodotti che non saranno disponibili biologici: orecchiette, trofie, zucca gelo, carotine baby gelo.

In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato.

*La preparazione contiene uno o più ingredienti surgelati/congelati all'origine

IOI SIR[®]
sistemi italiani ristorazione

IOI SIR[®]
sistemi italiani ristorazione