

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

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