



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

