



# 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 EMILIA-ROMAGNA (maggio)

GNOCCHI AL RAGU' BOLOGNESE\*  
 FAGIOLINI CON CAROTE\*  
 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

