Comune di Tavagnacco_Primaria e Secondaria

Menù - Autunno_Inverno

	settimana	spuntino	primi piatti	secondi piatti	contorni	pane e sostituti	frutta e sostituti	merenda
LUN	1	frutta	crema di piselli con orzo *	asiago	verdura cruda	pane	frutta	
MAR	1	frutta	gnocchi di patate al ragù di bovino		verdura cruda	pane integrale	frutta	
MER	1	frutta	pasta al pesto di basilico	cannellini in umido	verdure crude	pane	frutta	
GIO	1	triangolini di mais e legumi	riso con crema di verdura e rosmarino	cosce di pollo al rosmarino	verdura cotta - R *	pane	frutta	
VEN	1	pane speciale	pasta con pesto di verdura	filetto di merluzzo al pomodoro/gratinato *	verdura cruda - R	pane	frutta	
LUN	2	frutta	pasta integrale al ragù vegetale	scaloppina di tacchino	verdura cotta - R *	pane integrale	frutta	
MAR	2	triangolini di mais e legumi	pizza margherita		verdura cruda	pane	frutta	
MER	2	frutta	minestra di ceci con orzo	uova strapazzate	verdura cotta	pane	frutta	
GIO	2	pane speciale	pasta all'olio aromatico	platessa dorata con panatura di mais *	verdura cruda	pane	frutta	
VEN	2	frutta	pasta al ragù di lenticchie		verdura cruda	pane	frutta	
LUN	3	frutta	cous cous	trito di manzo alle erbe aromatiche	verdura cotta	pane	frutta	
MAR	3	triangolini di mais e legumi	pasta al pomodoro	piselli in umido *	verdura cruda	pane	frutta	
MER	3	frutta	polenta e frico		verdura cruda	pane	frutta	
GIO	3	frutta	minestra di patate verdure e riso	frittata alla pizzaola	verdura cruda - R	pane integrale	frutta	
VEN	3	pane speciale	pasta al pesto di verdura	burger di trota	verdura cruda - R	pane	frutta	
LUN	4	frutta	gnocchi di patate alla crema di montasio		verdura cruda	pane integrale	frutta	
MAR	4	yogurt	riso con verdura	bocconcini di pollo	verdura cruda - R	pane	frutta	
MER	4	frutta	crema di patate e verdure con farro	uova strapazzate	verdura cruda - R	pane	frutta	
GIO	4	pane speciale	pasta alla parmigiana	ceci al curry	verdura cotta	pane	frutta	
VEN	4	frutta	pasta alla crema di verdura e mandorle	polpette di scorfano *	verdura cruda - R	pane	frutta	

Possibili specie ittiche presenti in menù: BRANZINO (Dicentrarchus labrax); SEPPIE (Sepia officinalis) ; ORATA (Sparus aurata); MERLUZZO (Pollachius virens); TROTA (Oncothynchus mykiss); PLATESSA (Pleuronectes platessa); SCORFANO (Sebastes Mentella)

R = quantità del contorno ridotta, dato che il 30% delle verdure totali previste è presente nel primo piatto
* = la ricetta presenta uno o più prodotti gelo, consultare il ricettario (M) = presenza di maiale

FRANCESCA CORTELAZZO
13.10.2026
13:42:27
GMT+02:00

Comune di Tavagnacco_Primaria e Secondaria

Menù - Autunno_Inverno

	settimana	spuntino	primi piatti	secondi piatti	contorni	pane e sostituti	frutta e sostituti	merenda
LUN	5	frutta	risotto alla cema di verdura	pollo al curry	verdura cotta - R *	pane	frutta	
MAR	5	frutta	pasta alla ricotta e verdura		verdura cruda - R	pane	frutta	
MER	5	frutta	pasta al pesto di basilico	cannellini in umido	verdura cruda	pane integrale	frutta	
GIO	5	triangolini di mais e legumi	polenta	spezzatino di bovino	verdure crude	pane	frutta	
VEN	5	pane speciale	cous cous	seppie in umido *	verdura cotta	pane	frutta	
LUN	6	frutta	pasta alla parmigiana	cosce di pollo al rosmarino	verdure crude	pane	frutta	
MAR	6	pane speciale	riso con crema di verdura e rosmarino	fritatta	verdura cruda - R	pane	frutta	
MER	6	frutta	pastina in brodo vegetale	fagioli all'uccelletto	patate e verdura cotta	pane	frutta	
GIO	6	yogurt	pizza margherita		verdura cruda	pane	frutta	
VEN	6	frutta	riso con crema di verdura e rosmarino	burger di trota	verdura cotta - R *	pane integrale	frutta	
LUN	7	frutta	vellutata di piselli con farro *	caciotta	verdura cruda	pane	frutta	
MAR	7	triangolini di mais e legumi	pasta al ragù di bovino		verdura cruda	pane	frutta	
MER	7	frutta	riso alla milanese	filetto di merluzzo gratinato *	verdura cotta	pane integrale	frutta	
GIO	7	frutta	lasagne al ragù di lenticchie *		verdura cruda	pane	frutta	
VEN	7	pane speciale	pasta pomodoro e verdura	frittata con formaggio montasio	verdura cotta - R *	pane	frutta	
LUN	8	frutta	riso alla crema di verdura	uova strapazzate	verdura cotta - R *	pane	frutta	
MAR	8	pane speciale	spatzle burro e salvia *	latteria	verdura cruda	pane integrale	frutta	
MER	8	frutta	pasta al ragù di branzino *		verdura cruda	pane	frutta	
GIO	8	triangolini di mais e legumi	minestra di verdure con orzo	scaloppa di tacchino al limone e patate	verdura cruda - R	pane	frutta	
VEN	8	frutta	pasta e ceci		verdura cruda	pane	frutta	

Possibili specie ittiche presenti in menù: BRANZINO (Dicentrarchus labrax); SEPPIE (Sepia officinalis) ; ORATA (Sparus aurata); MERLUZZO (Pollachius virens); TROTA (Oncothynchus mykiss); PLATESSA (Pleuronectes platessa); SCORFANO (Sebastes Mentella)

R = quantità del contorno ridotta, dato che il 30% delle verdure totali previste è presente nel primo piatto
* = la ricetta presenta uno o più prodotti gelo, consultare il ricettario (M) = presenza di maiale

FRANCESCA CORTELAZZO
13.10.2026
13:43:25
GMT+02:00