

**MENU' INVERNALE ROSTA anno 2022-2023**

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° SETTIMANA	Passato di verdura* con cereali (orzo o farro) <i>bio</i> Bocconcini di carni bianche Purea di patate <i>bio</i> Pane <i>bio</i> Frutta di stagione <i>bio</i>	Riso <i>bio</i> al pomodoro <i>bio</i> Uovo sodo <i>Insalata mista bio</i> Pane <i>bio</i> Frutta di stagione <i>bio</i>	Focaccia Prosciutto cotto <i>bio</i> Carote al forno <i>bio</i> Grissini Frutta di stagione <i>bio</i>	Spaghetti <i>bio</i> al pomodoro <i>bio</i> Mozzarella <i>bio</i> Insalata mista <i>bio</i> Pane integrale Cioccolato equosolidale	Pasta <i>bio</i> olio <i>bio</i> e Parmigiano Bastoncini di merluzzo* <i>Piselli bio in umido*</i> Pane <i>bio</i> Frutta di stagione <i>bio</i>
2° SETTIMANA	Tagliatelle di semola <i>bio</i> al pomodoro <i>bio</i> <i>Infanzia: pasta corta bio al pomodoro bio</i> Formaggio spalmabile Insalata mista e carote <i>bio</i> Pane <i>bio</i> Frutta di stagione <i>bio</i>	Risotto <i>bio</i> allo zafferano Scaloppina di lonza <i>bio</i> al limone Costine all'olio* <i>bio</i> Pane <i>bio</i> Yogurt alla frutta <i>bio</i>	Passato di legumi <i>bio</i> con pasta <i>bio</i> Castellana al forno Cavolfiori <i>bio</i> gratinati Pane <i>bio</i> Frutta di stagione <i>bio</i>	Mezze penne <i>bio</i> olio <i>bio</i> e Parmigiano Frittata al parmigiano Tris di verdure* <i>bio</i> (patate, carote, piselli*) Pane integrale Frutta di stagione <i>bio</i>	Passato di verdura* <i>bio</i> con pastina <i>bio</i> Tonno all'olio Purea di patate <i>bio</i> Pane <i>bio</i> Frutta di stagione <i>bio</i>
3° SETTIMANA	Risotto <i>bio</i> alla zucca <i>bio</i> Spezzatino di tacchino al pomodoro <i>bio</i> Insalata di finocchi <i>bio</i> Pane <i>bio</i> Budino al cacao	Gnocchetti sardi <i>bio</i> al ragù vegetale con legumi <i>bio</i> Frittata di patate <i>bio</i> Insalata mista <i>bio</i> Pane <i>bio</i> Frutta di stagione <i>bio</i>	Mezze penne <i>bio</i> olio <i>bio</i> e Parmigiano Grana Padano Broccoli al vapore* <i>bio</i> Pane <i>bio</i> Frutta di stagione <i>bio</i>	Passato di verdura* <i>bio</i> con cereali <i>bio</i> Arrosto di bovino <i>bio</i> Patate al forno <i>bio</i> Pane integrale Frutta di stagione <i>bio</i>	Riso <i>bio</i> al pomodoro <i>bio</i> Hamburger di merluzzo* Spinaci* <i>bio</i> gratinati Pane <i>bio</i> Frutta di stagione <i>bio</i>
4° SETTIMANA	Passato di legumi <i>bio</i> con pastina <i>bio</i> <i>Secondarie: pasta bio al pesto</i> Crescenza <i>bio</i> Carote al forno <i>bio</i> Pane <i>bio</i> Frutta di stagione <i>bio</i>	Pasta integrale <i>bio</i> al pomodoro <i>bio</i> Coscia di pollo al forno <i>Infanzia: fettina di pollo</i> Fagiolini agli aromi* <i>bio</i> Pane <i>bio</i> Plumcake	Passato di zucca <i>bio</i> con pastina <i>bio</i> Polpette di bovino <i>bio</i> al pomodoro <i>bio</i> Purea di patate <i>bio</i> Pane <i>bio</i> Frutta di stagione <i>bio</i>	Gnocchi al pomodoro <i>bio</i> Flan alle erbe* Piselli all'olio* <i>bio</i> Pane integrale Frutta di stagione <i>bio</i> <i>Secondarie: Cioccolato equosolidale</i>	Fusilli <i>bio</i> al pesto Merluzzo* gratinato Insalata mista <i>bio</i> Pane <i>bio</i> Frutta di stagione <i>bio</i>



MENU' INVERNALE ROSTA anno 2022-2023

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
5° SETTIMANA	Trofie al pesto Prosciutto cotto <i>bio</i> Insalata di finocchi <i>bio</i> Pane <i>bio</i> Frutta di stagione <i>bio</i>	Penne al ragu' vegetale* Hamburger di bovino ai ferri Erbette <i>bio</i> saltate all'olio* <i>bio</i> Pane integrale Frutta di stagione <i>bio</i>	Crema di ceci <i>bio</i> Bastoncini di pesce* Purea di patate <i>bio</i> Pane <i>bio</i> Barretta al cioccolato	Pasta tricolore all'olio <i>bio</i> Petto di pollo impanato Insalata verde con carote <i>bio</i> Pane <i>bio</i> Mousse di frutta	Risotto <i>bio</i> allo zafferano Parmigiano o grana Fagiolini all'olio* <i>bio</i> Pane <i>bio</i> Frutta di stagione <i>bio</i>
6° SETTIMANA	Tagliatelle di semola <i>bio</i> al ragu' vegetale* <i>bio</i> <u>Infanzia: pasta corta <i>bio</i> al pomodoro <i>bio</i></u> Sovracoscia di pollo al forno <u>Infanzia: fettina di pollo</u> Insalata mista e carote <i>bio</i> Pane <i>bio</i> Frutta di stagione <i>bio</i>	Riso <i>bio</i> al parmigiano Mozzarella <i>bio</i> Fagiolini saltati all'olio* <i>bio</i> Pane <i>bio</i> Yogurt pesca o albicocca <i>bio</i>	Pasta ripiena di magro burro e salvia Prosciutto cotto <i>bio</i> Spinaci all'olio* <i>bio</i> Pane <i>bio</i> Frutta di stagione <i>bio</i>	Pasta <i>bio</i> alla ricotta <i>bio</i> Petto di pollo impanato Misto verdure caldo* <i>bio</i> Pane integrale Ananas sciroppato	Passato di verdura* <i>bio</i> con orzo <i>bio</i> Platessa al forno* Patate al forno <i>bio</i> Pane <i>bio</i> Frutta di stagione <i>bio</i>
7° SETTIMANA	Gnocchetti sardi <i>bio</i> pomodoro <i>bio</i> e basilico Bastoncini di merluzzo* Insalata verde <i>bio</i> Pane <i>bio</i> Frutta di stagione <i>bio</i>	Polenta con salsiccia in umido Insalata di carote <i>bio</i> Pane <i>bio</i> Budino al creme caramel	Pasta <i>bio</i> in bianco Spezzatino di tacchino al pomodoro <i>bio</i> Patate al forno <i>bio</i> Pane <i>bio</i> Frutta di stagione <i>bio</i>	Vellutata di legumi <i>bio</i> con crostini Sovracoscia di pollo <u>Infanzia: fettina di pollo</u> Insalata di finocchi <i>bio</i> Pane <i>bio</i> Frutta di stagione <i>bio</i>	Sedanini <i>bio</i> pomodoro <i>bio</i> e olive Mozzarella <i>bio</i> Broccoli* <i>bio</i> all'olio <i>bio</i> Pane <i>bio</i> Frutta di stagione <i>bio</i>
8° SETTIMANA	Pasta tricolore all'olio <i>bio</i> Prosciutto cotto <i>bio</i> Carote al forno* <i>bio</i> Pane integrale Frutta di stagione <i>bio</i>	Passato di legumi <i>bio</i> con riso <i>bio</i> Petto di pollo al limone Patate al forno <i>bio</i> Pane <i>bio</i> Crostatina	Fusilli <i>bio</i> in bianco Merluzzo al pomodoro* Insalata di carote <i>bio</i> Pane <i>bio</i> Frutta di stagione <i>bio</i>	Trofie al pesto Formaggio Quick Spinaci <i>bio</i> all'olio* <i>bio</i> Grissini Ananas sciroppato	Tortiglioni <i>bio</i> al pomodoro <i>bio</i> Arrosto di bovino <i>bio</i> Insalata di finocchi <i>bio</i> Pane <i>bio</i> Frutta di stagione <i>bio</i>

Aggiornato in data 24/11/2022. I piatti contrassegnati con (*) possono essere preparati con materia prima congelata/surgelata all'origine