

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
02.11.26 07.12.26 11.01.27 15.02.27 22.03.27	Sformato di legumi Insalata verde Riso al pomodoro Frutta fresca	<u>MENU' DI PASQUA (23.03.27)</u> Hamburger di manzo con ketchup Patatine* Pasta all'olio Yogurt alla frutta	Vellutata di zucca con crostini Arrosto di tacchino Carote alla julienne BANANA 	Mozzarella Fagiolini all'olio Lasagne (sfoglia*) al pomodoro Frutta fresca	Polpette di nasello* (con uova) Finocchi alla julienne Pasta integrale al pesto con basilico  Frutta fresca
09.11.26 14.12.26 18.01.27 22.02.27	Minestra di verdure con pastina Casatella Patate lesse Frutta fresca	Bastoncini di merluzzo* Insalata verde Pasta integrale al pomodoro BANANA 	Polpette cannellini e lenticchie Finocchi gratinati Pasta alla Parodi Frutta fresca	Frittata di erbe (con uova) Carote all'olio Pasta all'olio Frutta fresca	Bocconcini di lonza agli aromi Fagiolini all'olio Riso alla parmigiana Torta al cioccolato
16.11.26 21.12.26 25.01.27 01.03.27	<u>MENU' LIGURE (16.11.26)</u> Merluzzo mantecato alla ligure Insalata mista con carote Pasta integrale alla pizzaiola (con pomodoro)  MELA DELLA VAL DI NON 	<u>MENU' DI NATALE (22.12.26)</u> Burger di ceci e zucca Finocchi alla julienne Pasta al ragù vegetale (con pomodoro) Polpa frutta	Primosale Fagiolini all'olio Riso all'olio Frutta fresca	Passato di verdure con crostini Fusello di pollo Patate al forno BANANA 	Polpettone di verdure (con uova) Insalata verde con Olio EVO Ligure Ravioli al pomodoro Frutta fresca
23.11.26 28.12.26 01.02.27 08.03.27	Frittata di spinaci (con uova) Verza alla julienne Pasta con pomodoro e ricotta Frutta fresca	Certosa Insalata Pizza marinara (con pomodoro) MELA GOLDEN MARLENE 	Scaloppina di pollo al limone Broccoli olio e sale Pasta integrale al pomodoro BANANA 	Polpette di merluzzo* (MSC) Carote alla julienne Riso alla parmigiana TORTA MARGHERITA	Vellutata di carote con orzo Burger di legumi Purè di patate Frutta fresca
30.11.26 04.01.27 08.02.27 15.03.27	Crema di verdure con crostini Arrosto di lonza Patate al forno Yogurt alla frutta	<u>MENU' DI CARNEVALE (09.02.27)</u> Fusello di pollo Carote alla julienne Riso all'olio Frutta fresca	Bastoncini di merluzzo* Fagiolini all'olio Pasta al pomodoro Frutta fresca	<u>MENU' TRICOLORE (07.01.27)</u> Polpette di ceci Insalata Pasta al pesto di broccoli Frutta fresca	Casatella Verza al forno Polenta al pomodoro BANANA 

LEGENDA:

 = PRODOTTO DOP;  = PRODOTTO IGP;  = PRODOTTO PROVENIENTE DAL MERCATO EQUO E SOLIDALE. **I PRODOTTI BIOLOGICI SONO INDICATI IN ROSSO NEL MENU** MSC = PRODOTTO DA PESCA SOSTENIBILE * = PRODOTTO SURGELATO SE NON DISPONIBILE FRESCO

NOTE:

Le torte e le crostate sono confezionate presso il centro cottura CAMST di Vado Ligure, utilizzando ingredienti biologici (farina, burro, uova e confettura) e zucchero di canna del commercio equosolidale. Il basilico utilizzato è fresco Genovese DOP secondo stagionalità.

Sui primi piatti di pasta viene servito Parmigiano reggiano DOP. Il venerdì della terza settimana verrà utilizzato olio EVO di provenienza ligure nelle preparazioni a crudo.

Viene servita frutta fresca BIO secondo stagionalità.

Il pesce utilizzato è MSC. Il 50% del peso totale della carne bovina utilizzata viene da produzione biologica. Il 10% del peso totale della carne suina utilizzata viene da produzione biologica.

Il 20% del peso totale della carne avicola utilizzata viene da produzione biologica.

L'aceto balsamico IGP è a disposizione come condimento presso i terminali scolastici. Prodotti a filiera corta: pane (servito ogni giorno – 1 volta alla settimana verrà servito pane integrale - 2 volte al mese prodotto con farina bio) e focaccia (per cestini viaggio).

Il menù potrà subire delle variazioni in caso di scioperi, chiusure per emergenze, indisponibilità dei fornitori e altri eventi imprevisi.