

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
02.11.26 07.12.26 11.01.27 15.02.27 22.03.27	Passato di verdure con riso Polpette di manzo con verdure - Frutta fresca	<u>MENU' DI PASQUA (23.03.27)</u> Pasta all'olio Sformato di legumi con verdure - Frutta fresca	Vellutata di zucca con pastina Arrosto di tacchino Carote alla julienne BANANA 	Pasta al pomodoro Mozzarella Fagiolini all'olio Frutta fresca	Pasta al pesto con basilico  Sformato di nasello* con verdure (con uova) - Frutta fresca
09.11.26 14.12.26 18.01.27 22.02.27	Minestra di verdure con pastina Casatella Spinaci all'olio Frutta fresca	Pasta al pomodoro Merluzzo* (MSC) olio e limone Insalata verde BANANA 	Pasta alla Parodi Polpette cannellini e lenticchie con verdure - Frutta fresca	Vellutata di verdure con orzo Frittata di erbe (con uova) - Frutta fresca	Riso alla parmigiana Bocconcini di lonza agli aromi Carote al forno Frutta fresca
16.11.26 21.12.26 25.01.27 01.03.27	<u>MENU' LIGURE (16.11.26)</u> Pasta alla pizzaiola (con pomodoro) Merluzzo mantecato alla ligure Insalata mista con carote MELA DELLA VAL DI NON 	<u>MENU' DI NATALE (22.12.26)</u> Crema di verdure con farro Burger di ceci e zucca - Frutta fresca	Riso all'olio Primosale Fagiolini all'olio Frutta fresca	Passato di verdure con pastina Fusello di pollo Insalata verde con olio EVO Ligure BANANA 	Pasta al pomodoro Polpettone di verdure (con uova) - Frutta fresca
23.11.26 28.12.26 01.02.27 08.03.27	Pasta con pomodoro e ricotta Frittata di spinaci (con uova) Verza alla julienne Frutta fresca	Passato di verdure Pizza margherita con stracchino (con pomodoro) MELA GOLDEN MARLENE 	Pasta al pomodoro Scaloppina di pollo al limone Carote lesse BANANA 	Riso alla parmigiana Polpette di merluzzo* (MSC) con verdure - Frutta fresca	Vellutata di carote con orzo Burger di legumi con verdure - Frutta fresca
30.11.26 04.01.27 08.02.27 15.03.27	Crema di verdure con pastina Arrosto di lonza Insalata Frutta fresca	<u>MENU' DI CARNEVALE (09.02.27)</u> Riso all'olio Fusello di pollo Carote alla julienne Frutta fresca	Pasta al ragù vegetale (con pomodoro) Platessa* alla mugnaia Fagiolini all'olio Frutta fresca	<u>MENU' TRICOLORE (07.01.27)</u> Pasta al pesto di broccoli Polpette di ceci con verdure - Frutta fresca	Minestrone di verdure con farro Casatella Verza al forno 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 giovedì 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.