

**Menù Autunno – Inverno Scuole dell’Infanzia-Primaria-Media - (in vigore da ottobre a marzo)**  
**\_Comune di Scoppito**

**AUTUNNO- INVERNO I SETTIMANA**

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta al pomodoro e basilico	Sagnette con ceci*	Pasta in bianco olio e parmigiano	Pasta con tonno	Risotto alla zucca
Straccetti di tacchino	Frittata al forno con mozzarella	Fettine alla pizzaiola	Parmigiano a tocchetti o in scaglie	Crocchette di merluzzo
Bieta lessa olio e limone/altra verdura di stagione**	Insalata mista	Carote alla julienne	Patate al forno	Lattuga a striscioline
	Dolce***			

\* Legumi a rotazione: ceci, fagioli, lenticchie, piselli

\*\*Verdura/ortaggi di stagione: bietole, broccoli, insalate, cime di rapa, spinaci, zucca, finocchi, ecc....

\*\*\*Dolce: possibilmente prodotto dalla cucina e/o, comunque, preparazioni molto semplici

**FRUTTA FRESCA A ROTAZIONE E SECONDO STAGIONE: MELA, PERA, BANANA, ARANCIA, MANDARINI**  
**PANE COMUNE O CASERECCIO O INTEGRALE**

**AUTUNNO- INVERNO II SETTIMANA**

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta in bianco olio e parmigiano	Gnocchetti al pomodoro	Pasta con legumi	Risotto alla milanese	Pasta al sugo di pomodoro
Polpette di maiale	Ciliegine di mozzarella o caciottina	Sformato di patate	Bocconcini di pollo croccanti	Polpette di pesce
Verdura cotta di stagione**	Insalata mista	Finocchi crudi	Verdura cotta di stagione (bollita o al forno)**	Carote a julienne
	Dolce***			

\* Legumi a rotazione: ceci, fagioli, lenticchie, piselli

\*\*Verdura/ortaggi di stagione: bietole, broccoli, insalate, cime di rapa, spinaci, zucca, finocchi, ecc....

\*\*\*Dolce: possibilmente prodotto dalla cucina e/o, comunque, preparazioni molto semplici

**FRUTTA FRESCA A ROTAZIONE E SECONDO STAGIONE: MELA, PERA, BANANA, ARANCIA, MANDARINI**  
**PANE COMUNE O CASERECCIO O INTEGRALE**



**AUTUNNO-INVERNO III SETTIMANA**

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Risotto alla zucca	Tagliatelle al ragù di carne	Pasta in bianco olio e parmigiano	Pasta e fagioli	Pasta al pomodoro e basilico
Scaloppine di tacchino	Bocconcini fior di latte	Bocconcini di carne in umido	Frittata al forno	Merluzzo gratinato al forno
Spinaci in padella	Insalata mista	Purea di patate <i>Dolce***</i>	Carote alla julienne	Insalata lattuga e finocchi

\* Legumi a rotazione: ceci, fagioli, lenticchie, piselli

\*\* Verdura/ortaggi di stagione: bietole, broccoli, insalate, cime di rapa, spinaci, zucca, finocchi, ecc....

\*\*\* Dolce: possibilmente prodotto dalla cucina e/o, comunque, preparazioni molto semplici

**FRUTTA FRESCA A ROTAZIONE E SECONDO STAGIONE: MELA, PERA, BANANA, ARANCIA, MANDARINI  
PANE COMUNE O CASERECCIO O INTEGRALE**

**AUTUNNO-INVERNO IV SETTIMANA**

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta in bianco olio e parmigiano	Pasta al pomodoro	Risotto alla parmigiana	Quadrucci in brodo vegetale	Pasta e piselli
Spezzatino di vitello	Prosciutto cotto	Frittata al forno con patate	Cotoletta di pollo al forno	Pesce al forno
Verdura cotta di stagione (bollita o al forno)**	Spinaci in padella <i>Dolce***</i>	Lattuga a striscioline	Carote alla julienne	Insalata mista

\* Legumi a rotazione: ceci, fagioli, lenticchie, piselli

\*\* Verdura/ortaggi di stagione: bietole, broccoli, insalate, cime di rapa, spinaci, zucca, finocchi, ecc....

\*\*\* Dolce: possibilmente prodotto dalla cucina e/o, comunque, preparazioni molto semplici

**FRUTTA FRESCA A ROTAZIONE E SECONDO STAGIONE: MELA, PERA, BANANA, ARANCIA, MANDARINI  
PANE COMUNE O CASERECCIO O INTEGRALE**



Il Dirigente Medico U.O.C. SIAN  
*Dr.ssa Daniela Giagnoli*