



## Menù autunno inverno anno scolastico 2022/2023

### Primaria Travagliato

SETTIMANA DI RIFERIMENTO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>1° SETT.</b>					
17/10/2022					
14/11/2022	Mezzemaniche pom. e pesto BIO	Eliche all'olio BIO	Risotto allo zafferano	Crema di patate e ceci BIO	Pennette al pomodoro BIO
12/12/2022	Hamburger di manzo ai ferri BIO	Caciotta	Filetto di merluzzo gratinato MSC	Arrosto di tacchino	Uova strapazzate BIO
09/01/2023	Misto di verdure saltate	Insalata rossa e verde BIO	Erbette lesse al vapore BIO	Carote julienne BIO	Fagiolini lessi al vapore BIO
06/02/2023	Frutta di stagione BIO	Frutta di stagione BIO	Frutta di stagione	Banana BIO	Frutta di stagione BIO
06/03/2023			Yogurt alla frutta BIO		
03/04/2023					
<b>2° SETT.</b>					
24/10/2022					
21/11/2022					
19/12/2022	Sedanini all'olio BIO	Mezze penne al pomodoro BIO	Pizza al forno	Polenta c/ BIO	Risotto ai formaggi
16/01/2023	Asiago DOP	Cotoletta di pollo dorata	Prosciutto cotto	Manzo all'olio	Merluzzo alla pizzaiola MSC
13/02/2023	Insalata rossa e mais	Carote lesse al vapore BIO	Cappucci verdi e viola	Spinaci in brasiera BIO	Piselli c/aromi BIO
13/03/2023	Frutta di stagione BIO	Banana BIO	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione BIO
10/04/2023					
<b>3° SETT.</b>					
31/10/2022					
28/11/2022					
26/12/2022	Pennette al pomodoro BIO	Risotto allo zafferano	Mezzemaniche all'olio BIO	Gnocchi al pomodoro BIO	Crema di zucca
23/01/2023	Straccetti di pollo al latte BIO	Frittata alle verdure BIO	Filetto di merluzzo gratinato MSC	Bocconcini di mozzarella	Polpette di manzo in umido BIO
20/02/2023	Cavolfiore lesso al vapore BIO	Insalata verde	Fagiolini lessi al vapore BIO	Carote julienne BIO	Patate lesse al vapore BIO
20/03/2023	Frutta di stagione	Frutta di stagione BIO	Frutta di stagione	Banana BIO	Frutta di stagione BIO
				Yogurt alla frutta BIO	
<b>4° SETT.</b>					
07/11/2022					
05/12/2022					
02/01/2023	Pizza al forno	Polenta c/ BIO	Ravioli di carne burro e salvia	Conchiglie al pomodoro BIO	Mezzepenne all'olio BIO
30/01/2023	Prosciutto cotto BIO	Spezzatino di vitellone	Petto di pollo ai ferri BIO	Asiago DOP	Merluzzo agli aromi MSC
27/02/2023	Insalata verde BIO	Fagioli in umido	Fagiolini lessi al vapore BIO	Cappucci verdi e carote julienne	Spinaci in brasiera BIO
27/03/2023	Frutta di stagione BIO	Frutta di stagione	Banana BIO	Frutta di stagione BIO	Frutta di stagione BIO

### MENU' AUTUNNALE INVERNALE

Verranno fornite le seguenti tipologie di frutta variata nell'arco della settimana: mele, pere, arance, banane, clementine, mapo, prugna

Il pane è a ridotto contenuto di sale (< 1,7% rispetto alla farina).

Si utilizza sale iodato.



## Menù NO MAIALE autunno inverno anno scolastico 2022/2023

### Primaria Travagliato

SETTIMANA DI RIFERIMENTO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>1° SETT.</b>					
17/10/2022					
14/11/2022	Mezzemaniche pom. e pesto BIO	Eliche all'olio BIO	Risotto allo zafferano	Crema di patate e ceci BIO	Pennette al pomodoro BIO
12/12/2022	Hamburger di manzo ai ferri BIO	Caciotta	Filetto di merluzzo gratinato MSC	Arrosto di tacchino	Uova strapazzate BIO
09/01/2023	Misto di verdure saltate	Insalata rossa e verde BIO	Erbette lesse al vapore BIO	Carote julienne BIO	Fagiolini lessi al vapore BIO
06/02/2023	Frutta di stagione BIO	Frutta di stagione BIO	Frutta di stagione	Banana BIO	Frutta di stagione BIO
06/03/2023			Yogurt alla frutta BIO		
03/04/2023					
<b>2° SETT.</b>					
24/10/2022					
21/11/2022					
19/12/2022	Sedanini all'olio BIO	Mezze penne al pomodoro BIO	Pizza al forno	Polenta c/ BIO	Risotto ai formaggi
16/01/2023	Asiago DOP	Cotoletta di pollo dorata	Falafel di ceci	Manzo all'olio	Merluzzo alla pizzaiola MSC
13/02/2023	Insalata rossa e mais	Carote lesse al vapore BIO	Cappucci verdi e viola	Spinaci in brasiera BIO	Piselli c/aromi BIO
13/03/2023	Frutta di stagione BIO	Banana BIO	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione BIO
10/04/2023					
<b>3° SETT.</b>					
31/10/2022					
28/11/2022					
26/12/2022	Pennette al pomodoro BIO	Risotto allo zafferano	Mezzemaniche all'olio BIO	Gnocchi al pomodoro BIO	Crema di zucca
23/01/2023	Straccetti di pollo al latte BIO	Frittata alle verdure BIO	Filetto di merluzzo gratinato MSC	Bocconcini di mozzarella	Polpette di manzo in umido BIO
20/02/2023	Cavolfiore lesso al vapore BIO	Insalata verde	Fagiolini lessi al vapore BIO	Carote julienne BIO	Patate lesse al vapore BIO
20/03/2023	Frutta di stagione	Frutta di stagione BIO	Frutta di stagione	Banana BIO	Frutta di stagione BIO
				Yogurt alla frutta BIO	
<b>4° SETT.</b>					
07/11/2022					
05/12/2022					
02/01/2023	Pizza al forno	Polenta c/ BIO	Pasta burro e salvia	Conchiglie al pomodoro BIO	Mezzepenne all'olio BIO
30/01/2023	Hamburger vegetariano	Spezzatino di vitellone	Petto di pollo ai ferri BIO	Asiago DOP	Merluzzo agli aromi MSC
27/02/2023	Insalata verde BIO	Fagioli in umido	Fagiolini lessi al vapore BIO	Cappucci verdi e carote julienne	Spinaci in brasiera BIO
27/03/2023	Frutta di stagione BIO	Frutta di stagione	Banana BIO	Frutta di stagione BIO	Frutta di stagione BIO

### MENU' AUTUNNALE INVERNALE

Verranno fornite le seguenti tipologie di frutta variata nell'arco della settimana: mele, pere, arance, banane, clementine, mapo, prugna

Il pane è a ridotto contenuto di sale (< 1,7% rispetto alla farina).

Si utilizza sale iodato.



## Menù NO CARNE autunno inverno anno scolastico 2022/2023

### Primaria Travagliato

SETTIMANA DI RIFERIMENTO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>1° SETT.</b> 17/10/2022 14/11/2022 12/12/2022 09/01/2023 06/02/2023 06/03/2023 03/04/2023	Mezzemaniche pom. e pesto BIO Hamburger vegetariano Misto di verdure saltate Frutta di stagione BIO	Eliche all'olio BIO Caciotta Insalata rossa e verde BIO Frutta di stagione BIO	Risotto allo zafferano Filetto di merluzzo gratinato MSC Erbette lesse al vapore BIO Frutta di stagione Yogurt alla frutta BIO	Crema di patate e ceci BIO Lenticchie in umido Carote julienne BIO Banana BIO	Pennette al pomodoro BIO Uova strapazzate BIO Fagiolini lessi al vapore BIO Frutta di stagione BIO
<b>2° SETT.</b> 24/10/2022 21/11/2022 19/12/2022 16/01/2023 13/02/2023 13/03/2023 10/04/2023	Sedanini all'olio BIO Asiago DOP Insalata rossa e mais Frutta di stagione BIO	Mezze penne al pomodoro BIO Fontal Carote lesse al vapore BIO Banana BIO	Pizza al forno Falafel di ceci Cappucci verdi e viola Frutta di stagione	Polenta c/ BIO Lenticchie in umido Spinaci in brasiera BIO Frutta di stagione	Risotto ai formaggi Merluzzo alla pizzaiola MSC Piselli c/aromi BIO Frutta di stagione BIO
<b>3° SETT.</b> 31/10/2022 28/11/2022 26/12/2022 23/01/2023 20/02/2023 20/03/2023	Pennette al pomodoro BIO Hamburger vegetariano Cavolfiore lessato al vapore BIO Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Frittata alle verdure BIO Insalata verde Frutta di stagione BIO	Mezzemaniche all'olio BIO Filetto di merluzzo gratinato MSC Fagiolini lessi al vapore BIO Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro BIO Bocconcini di mozzarella Carote julienne BIO Banana BIO Yogurt alla frutta BIO	Crema di zucca Uovo sodo Patate lesse al vapore BIO Frutta di stagione BIO
<b>4° SETT.</b> 07/11/2022 05/12/2022 02/01/2023 30/01/2023 27/02/2023 27/03/2023	Pizza al forno Hamburger vegetariano Insalata verde BIO Frutta di stagione BIO	Polenta c/ BIO Fontal Fagioli in umido Frutta di stagione	Pasta burro e salvia Falafel di ceci Fagiolini lessi al vapore BIO Banana BIO	Conchiglie al pomodoro BIO Asiago DOP Cappucci verdi e carote julienne Frutta di stagione BIO	Mezzepenne all'olio BIO Merluzzo agli aromi MSC Spinaci in brasiera BIO Frutta di stagione BIO

### MENU' AUTUNNALE INVERNALE

Verranno fornite le seguenti tipologie di frutta variata nell'arco della settimana: mele, pere, arance, banane, clementine, mapo, prugna

Il pane è a ridotto contenuto di sale (< 1,7% rispetto alla farina).

Si utilizza sale iodato.