Menù anno scolastico 2023/2024
Scuola Travagliato Materna

SETTIMANA DI RIFERIMENTO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETT.					
16/10/2023	Passato di verdura BIO	Gnocchi al pomodoro	Sedanini al pomodoro e pesto	Conchiglie all'olio BIO	Risotto ai formaggi
13/11/2023	Cotoletta di pollo	Asiago DOP	Crocchette di trota KM0	Hamburger di manzo ai ferri	Frittata al pomodoro BIO
11/12/2023	Patate lesse	Cappucci verdi julienne BIO	Fagiolini lessi al vapore BIO	Erbette lesse BIO	Carote lesse al vapore BIO
22/01/2024	Frutta di stagione BIO	Torta paradiso	Banana BIO equosolidale	Frutta di stagione BIO	Frutta di stagione
19/02/2024					
18/03/2024					
2° SETT.					
23/10/2023	Mezzepenne al pomodoro BIO	Vellutata di zucca	Pizza al forno BIO	Pennette BIO alle olive	Pennette all'olio BIO
20/11/2023	Bocconcini di mozzarella	Straccetti di pollo al latte BIO	Prosciutto cotto BIO	Hamburger di manzo ai ferri	Limanda al limone
18/12/2023	Insalata verde BIO	Finocchi al vapore	Cappucci verdi e viola	Cavolfiore BIO gratinato	Carote al vapore BIO
29/01/2024	Frutta di stagione	Frutta di stagione BIO	Frutta di stagione BIO	Banana BIO equosolidale	Frutta di stagione
26/02/2024					
25/03/2024					
3° SETT.					
30/10/2023	Risotto allo zaffferano	Eliche al pomodoro e ricotta BIO	Sedanini all'olio BIO	Conchiglie al pomodoro BIO	Vellutata di patate e porri
27/11/2023	Petto di pollo ai ferri BIO	Frittata di verudure BIO	Legumi misti in brasiera BIO	Filetto di merluzzo dorato MSC	Asiago DOP
08/01/2024	Spinaci in brasiera BIO	Fagiolini lessi al vapore BIO	Erbette lesse BIO	Carote al vapore BIO	Patate al forno
05/02/2024	Frutta di stagione BIO	Frutta di stagione BIO	Banana BIO equosolidale	Torta paradiso	Frutta di stagione BIO
04/03/2024					
01/04/2024					
4° SETT.					
06/11/2023	Mezzepenne all'olio BIO	Mezzepenne al pomodoro BIO	Risotto alla paesana BIO	Pizza al forno BIO	Pennette al pomodoro e pesto
04/12/2023	Frittata di legumi BIO	Polpette di manzo BIO agli aromi	Tonno sgoccioalato	Prosciutto cotto BIO	Ceci e fagioli conditi BIO
15/01/2024	Erbette lesse BIO	Piselli in umido	Spinaci in brasiera BIO	Insalata verde BIO	Finocchi gratinati
12/02/2024	Frutta di stagione BIO	Frutta di stagione BIO	Frutta di stagione	Banana BIO equosolidale	Frutta di stagione BIO
11/03/2024					

MENU' AUTUNNO/INVERNO

Verranno fornite le seguenti tipologie di frutta variate nell'arco della settimana: mele, pere, kiwi, arance , banane, fragole, prugne, susine, pesche, albicocche.

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

Si utilizza sale iodato.

e... Buon' Appetito

Menù anno scolastico 2023/2024
Scuola Travagliato - NO MAIALE

SETTIMANA DI RIFERIMENTO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETT.					
16/10/2023	Passato di verdura BIO	Gnocchi al pomodoro	Sedanini al pomodoro e pesto	Conchiglie all'olio BIO	Risotto ai formaggi
13/11/2023	Arrosto di tacchino	Asiago DOP	Crocchette di trota KM0	Hamburger di manzo ai ferri	Frittata al pomodoro BIO
11/12/2023	Patate lesse	Cappucci verdi julienne BIO	Fagiolini lessi al vapore BIO	Erbette lesse BIO	Carote lesse al vapore BIO
22/01/2024	Frutta di stagione BIO	Torta paradiso	Frutta di stagione	Frutta di stagione BIO	Banana BIO equosolidale
19/02/2024					
18/03/2024					
2° SETT.					
23/10/2023	Mezzepenne al pomodoro BIO	Vellutata di zucca	Pizza al forno BIO	Pennette BIO alle olive	Pennette all'olio
20/11/2023	Bocconcini di mozzarella	Scaloppina di tacchino alla pizzaiola BIO	Hamburger vegetale	Hamburger di manzo ai ferri	Limanda al limone
18/12/2023	Insalata verde BIO	Finocchi gratinati	Cappucci verdi e viola	Cavolfiore BIO gratinato	Carote al vapore BIO
29/01/2024	Frutta di stagione	Frutta di stagione BIO	Frutta di stagione BIO	Banana BIO equosolidale	Frutta di stagione
26/02/2024					
25/03/2024					
3° SETT.					
30/10/2023	Risotto allo zaffferano	Eliche al pomodoro e ricotta BIO	Sedanini all'olio BIO	Conchiglie al pomodoro BIO	Vellutata di patate e porri
27/11/2023	Petto di pollo ai ferri BIO	Frittata di verudure BIO	Legumi misti in brasiera BIO	Filetto di merluzzo dorato MSC	Asiago DOP
08/01/2024	Spinaci in brasiera BIO	Fagiolini lessi al vapore BIO	Erbette lesse BIO	Carote al vapore BIO	Patate al forno
05/02/2024	Frutta di stagione BIO	Frutta di stagione BIO	Frutta di stagione BIO	Torta paradiso	Banana BIO equosolidale
04/03/2024					
01/04/2024					
4° SETT.					
06/11/2023	Mezzepenne all'olio BIO	Mezzepenne al pomodoro BIO	Risotto alla paesana BIO	Pizza al forno BIO	Pennette al pomodoro e pesto
04/12/2023	Frittata di legumi BIO	Polpette di manzo BIO agli aromi	Tonno sgoccioalato	Falafel	Ceci e fagioli conditi BIO
15/01/2024	Erbette lesse BIO	Piselli in umido	Spinaci in brasiera BIO	Insalata verde BIO	Finocchi gratinati
12/02/2024	Frutta di stagione BIO	Frutta di stagione BIO	Frutta di stagione	Banana BIO equosolidale	Frutta di stagione BIO
11/03/2024					

MENU' AUTUNNO/INVERNO

Verranno fornite le seguenti tipologie di frutta variate nell'arco della settimana: mele, pere, kiwi, arance , banane, fragole, prugne, susine, pesche, albicocche.

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

Si utilizza sale iodato.

e. . . Buon' Appetito

Menù anno scolastico 2023/2024
Scuola Travagliato - NO CARNE

SETTIMANA DI RIFERIMENTO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETT. **16/10/2023** **13/11/2023** **11/12/2023** **22/01/2024** **19/02/2024** **18/03/2024**	Passato di verdura BIO Legumi in brasiera Patate lesse Frutta di stagione BIO	Gnocchi al pomodoro Asiago DOP Cappucci verdi julienne BIO Torta paradiso	Sedanini al pomodoro e pesto Crocchette di trota km0 Fagiolini lessi al vapore BIO Frutta di stagione	Conchiglie all'olio BIO Latteria Erbette lesse BIO Frutta di stagione BIO	Risotto ai formaggi Frittata al pomodoro BIO Carote lesse al vapore BIO Banana BIO equosolidale
2° SETT. **23/10/2023** **20/11/2023** **18/12/2023** **29/01/2024** **26/02/2024** **25/03/2024**	Mezzepenne al pomodoro BIO Bocconcini di mozzarella Insalata verde BIO Frutta di stagione	Vellutata di zucca Legumi in brasiera Finocchi gratinati Frutta di stagione BIO	Pizza al forno BIO Hamburger vegetale Cappucci verdi e viola Frutta di stagione BIO	Pennette BIO alle olive Polpette di soia Cavolfiore BIO gratinato Banana BIO equosolidale	Pennette all'olio Limanda al limone Carote al vapore BIO Frutta di stagione
3° SETT. **30/10/2023** **27/11/2023** **08/01/2024** **05/02/2024** **04/03/2024** **01/04/2024**	Risotto allo zaffferano Falafel Spinaci in brasiera BIO Frutta di stagione BIO	Eliche al pomodoro e ricotta BIO Frittata di verudure BIO Fagiolini lessi al vapore BIO Frutta di stagione BIO	Sedanini all'olio BIO Legumi misti in brasiera BIO Erbette lesse BIO Frutta di stagione BIO	Conchiglie al pomodoro BIO Filetto di merluzzo dorato MSC Carote al vapore BIO Torta paradiso	Vellutata di patate e porri Asiago DOP Patate al forno Banana BIO equosolidale
4° SETT. **06/11/2023** **04/12/2023** **15/01/2024** **12/02/2024** **11/03/2024**	Mezzepenne all'olio BIO Frittata di legumi BIO Erbette lesse BIO Frutta di stagione BIO	Mezzepenne al pomodoro BIO Hamburger vegetale Piselli in umido Frutta di stagione BIO	Risotto alla paesana BIO Tonno sgoccioalato Spinaci in brasiera BIO Frutta di stagione	Pizza al forno BIO Falafel Insalata verde BIO Banana BIO equosolidale	Pennette al pomodoro e pesto Ceci e fagioli conditi BIO Finocchi gratinati Frutta di stagione BIO

MENU' AUTUNNO/INVERNO

Verranno fornite le seguenti tipologie di frutta variate nell'arco della settimana: mele, pere, kiwi, arance , banane, fragole, prugne, susine, pesche, albicocche.

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

Si utilizza sale iodato.

e. . . Buon' Appetito