



Menù INVERNALE 2025/2026

Centro Scolastico Diocesano "Redemptoris Mater"



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al pesto Formaggio fresco Fagiolini* Frutta fresca	Pasta all'olio Arrosto di lonza Piselli* Frutta fresca	Crema di patate* con riso Bocconcino pollo dorati Spinaci* Yogurt Bio	Pasta con ragù Frittata verdura* al forno Insalata mista Frutta fresca	Ravioli* Burro e salvia Bastoncini di merluzzo* al forno Patate Frutta fresca
2	Pasta all'olio Pollo al forno Spinaci* Frutta fresca	Gnocchi* Burro e salvia Frittata di verdura* al forno Carote crude* Frutta fresca	Minestrone* di verdura con orzo Prosciutto cotto/tacchino al forno fresco Patate* Frutta fresca	Risotto allo zafferano Formaggio fresco Piselli* Torta	Pasta al pomodoro Pesce * gratinato Insalata mista Frutta fresca
3	Passato di verdura* con riso Tonno all'olio evo Patate Frutta fresca	Pasta pomodoro Sfornato di verdura* Insalata mista Frutta fresca	Lasagne* al pomodoro ½ prosciutto cotto Fagiolini* Frutta fresca	Pasta all'olio Spezzatino di carne Carote* Yogurt Bio	Riso al pomodoro Formaggio Insalata mista Frutta fresca
4	Gnocchi* al sugo Frittata di verdura* al forno Insalata mista Budino	Risotto con verdure Stracchino Carote* Frutta fresca	Pasta al pesto Lonza panata Piselli* Mousse di fresca	Pizza rossa Mozzarella Spinaci* Frutta fresca	Passato di verdura* Bastoncini di merluzzo al forno Purè di patate* Frutta fresca

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche / surgelate / congelate / da agricoltura biologica / tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

Dussmann