



Menù Invernale 2024/2025

Scuola primaria

Comune di
San Giorgio di Nogaro

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
31/12 - 03/01 24/02 28/02	Risotto alla parmigiana Bio Bocconcini di pollo alle erbe Bio Spinaci Gratinati* Bio Pane Bio Frutta di stagione Bio/FVG/IGP Mer: Frutta di stagione Bio/FVG/IGP	Spunt:Focaccia Pasta int. alle verdure Bio/FVG Formaggio latteria DOP Zucca al forno Bio Pane Bio Frutta di stagione Bio/FVG/IGP Mer: Frutta di stagione Bio/FVG/IGP	Crema di Carote e Patate** con pastina Bio/AQuA Spezzatino manzo con patate ** Bio/FVG Insalata Bio Pane Bio Frutta di stagione Bio/FVG/IGP Mer: Frutta di stagione Bio/FVG/IGP	Spunt:pane Speciale Penne al pomodoro e piselli Bio Uova strapazzate Bio Carote Grattugiate Bio Pane Bio Frutta di stagione Bio/FVG/IGP Mer: Frutta di stagione Bio/FVG/IGP	Casarecce al ragù di Pesce misto (Piatto unico) Bio/ Finocchio in tegame Bio Pane integrale Bio Frutta di stagione Bio/FVG/IGP Mer: Frutta di stagione Bio/FVG/IGP
06/01 - 10/01 03/03- 07/03	Pasta al pesto bio Crescenza bio Insalata Bio Pane Bio Frutta di stagione Bio/FVG/IGP Mer: Frutta di stagione Bio/FVG/IGP	Spunt:Yogurt alla frutta Passato di cannellini con orzo Bio/FVG/AQuA Bocconcini di pollo impanati Bio Cavolo Cappuccio Bio Pane Bio Frutta di stagione Bio/FVG/IGP Mer: Frutta di stagione Bio/FVG/IGP	Pasta int. al pomodoro Bio Platessa alla mugnaia * FVG/Bio Finocchi in insalata Bio Pane Bio Frutta di stagione Bio/FVG/IGP Mer: Frutta di stagione Bio/FVG/IGP	Spunt:Focaccia Lasagna* al Ragù Bio Fagiolini* e carote in tegame Bio Pane Bio Frutta di stagione Bio/FVG/IGP Mer: Frutta di stagione Bio/FVG/IGP	Risotto allo zafferano Bio Frittata FVG/Bio Bieta all'olio* Bio Pane Bio Frutta di stagione Bio/FVG/IGP Mer: Frutta di stagione Bio/FVG/IGP
13/01 - 17/01 10/03- 14/03	Passata lenticchie con pastina Bio/FVG Polpette di manzo Bio Radicchio e Carote grattugiate Bio Pane Bio Frutta di stagione Bio/FVG/IGP Mer: Frutta di stagione Bio/FVG/IGP	Spunt:Pane Speciale Pasta olio e parmigiano Bio Frittata alle verdure Bio/FVG Fagiolini* all'olio Bio Pane integrale Bio Frutta di stagione Bio/FVG/IGP Mer: Frutta di stagione Bio/FVG/IGP	Frico e polenta Bio (Piatto unico) Insalata di verde Bio Pane Bio Frutta di stagione Bio/FVG/IGP Mer: Frutta di stagione Bio/FVG/IGP	Spunt:Yogurt alla frutta Gnocchi al pomodoro Bio Sformato d merluzzo Bio Cavolo cappuccio Bio Pane Bio Frutta di stagione Bio/FVG/IGP Mer: Frutta di stagione Bio/FVG/IGP	Risotto alle verdure di stagione Bio Straccetti di Pollo Bio Broccoli gratinati Bio Pane Bio Frutta di stagione Bio/FVG/IGP Mer: Frutta di stagione Bio/FVG/IGP
20/01 - 24/01 17/03 -21/03	Pasta pomodoro Bio Burger di orata Bio Insalata verde Bio Pane Bio Frutta di stagione Bio/FVG/IGP Mer: Frutta di stagione Bio/FVG/IGP	Spunt:Focaccia Brodo vegetale con pastina Spezzatino di Tacchino con pureè di patate BIO/AQuA Cavolo cappuccio Bio Pane Bio Frutta di stagione Bio/FVG/IGP Mer: Frutta di stagione Bio/FVG/IGP	Pizza margherita Bio(piatto unico) Fagiolini * Bio Pane Bio Frutta di stagione Bio/FVG/IGP Mer: Frutta di stagione Bio/FVG/IGP	Spunt:Pane Speciale Passata di orzo e fagioli Bio/AQuA frittata Bio Finocchi in Tegame Bio Pane integrale Bio Frutta di stagione Bio/FVG/IGP Mer: Frutta di stagione Bio/FVG/IGP	Spaztite di spinaci al burro e grana Piselli* in tegame Radicchio e carote Bio Pane Bio Frutta di stagione Bio/FVG/IGP Mer: Frutta di stagione Bio/FVG/IGP

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.

*Prodotto surgelato

** suddividere la quantità di patate previste tra primo e secondo (100 g nel liquido e 50/80 g con lo spezzatino)

Dussmann



Menù Invernale 2024/2025 Scuola Primaria

Comune di
San Giorgio di Nogaro

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
27/01-31/01	Riso con zucca Bio Latteria Dop Insalata verde Bio Pane Bio Frutta di stagione Bio/FVG/IGP Mer: Focaccia	Spunt:pane speciale Pasta al pomodoro Bio Platessa gratinata Bio/FVG finocchi in tegame Bio Pane integrale Bio Frutta di stagione Bio/FVG/IGP Mer: Frutta di stagione Bio/FVG/IGP	Crema di cannellini con farro Bio Frittata al parmigiano Bio Bieta all'olio* Bio Pane Bio Frutta di stagioneBio/FVG/IGP Mer: Pane Speciale	Spunt: Yogurt alla frutta Bio Gnocchi al ragù (piatto unico) Bio/FVG Insalata cappuccio nero Bio Pane Bio Frutta di stagione Bio/FVG/IGP Mer: Frutta di stagione Bio/FVG/IGP	Pasta alle verdure di stagione Bio/FVG/AQuA Spezzatino di coniglio Bio Dop Fagiolini* all'olio Bio/FVG Pane Bio Frutta di stagione Bio/FVG/IGP Mer: Frutta di stagione Bio/FVG/IGP
03/02-07/02	Risotto al radicchio Bio Merluzzo gratinato Bio Insalata verde Bio Pane Bio Frutta di stagione Bio/FVG/IGP Mer: Pane Speciale	Spunt:Focaccia Gnocchi di semolino al forno Spezzatino di pollo Bio Spinaci gratinati* Bio Pane Bio Frutta di stagione Bio/FVG/IGP Mer: Frutta di stagione Bio/FVG/IGP	Arrosto di maiale con pureè Bio Carote Grattugiate Bio Pane integrale Bio Frutta di stagione Bio/FVG/IGP Mer :Yogurt alla frutta Bio	Spunt: Pane Speciale Crema di ceci con orzo Bio Uova strapazzate Bio/FVG Finocchi in tegame Bio Pane Bio Frutta di stagioneBio/FVG/IGP Mer: Frutta di stagione Bio/FVG/IGP	Pasta al pesto di basilico Bio Polpette di ricotta Bio Verze gratinate Bio Pane Bio Frutta di stagione Bio/FVG/IGP Mer: Frutta di stagione Bio/FVG/IGP
10/02-14/02	Brodo vegetale con pastina Bio/FVG Fesa di tacchino al forno Bio Radicchio e finocchi Bio/IGP Pane Bio Frutta di stagione Bio/FVG/IGP Mer: Yogurt di alla Frutta Bio	Spunt:Yogurt alla frutta Bio Risotto di verdure Bio Frittata al parmigiano Bio Broccoli in tegame Bio Pane Bio Frutta di stagione Bio/FVG/IGP Mer: Frutta di stagione Bio/FVG/IGP	Spaetzle con sugo di arrosto Spezzatino di manzo FVG* Verze gratinate Bio Pane Bio Frutta di stagione Bio/FVG/IGP Mer :Pane Speciale	Spunt: Focaccia Pasta all'olio e grana Burger di orata Bio Insalata verde Bio Pane Bio Frutta di stagione Bio/FVG/IGP Mer: Frutta di stagione Bio/FVG/IGP	Passato di fagioli con pastina Bio Sformato di verdure BIO Insalata di cavolo nero Pane integrale Bio Frutta di stagione Bio/FVG/IGP Mer: Frutta di stagione Bio/FVG/IGP
17/02-21/02	Risotto allo Zafferano Bio Bocconcini gratinati di pollo Bio (produzione propria) Insalata di cappucci Bio Pane Bio Frutta di stagione Bio/FVG/IGP Mer: Pane Speciale	Spunt:Focaccia Caserecce con sugo di verdure Bio/FVG/IGP Polpette di legumi/fagioli all'uccelletto Bio Carote grattugiate Bio Pane Bio Frutta di stagione Bio/FVG/IGP Mer: Frutta di stagione Bio/FVG/IGP	Passata di cannellini con pastina Bio Halibut al forno Spinaci in tegame* Bio Pane Bio Frutta di stagioneBio/FVG/IGP Mer: Pane Speciale	Spunt :Yogurt alla frutta Bio Pizza margherita Fagiolini* Bio Pane integrale Bio Frutta di stagioneBio/FVG/IGP Mer: Frutta di stagione Bio/FVG/IGP	Pasta con crema di broccoli Frittata alla pizzaioia Insalata verde Bio Pane Bio Frutta di stagione Bio/FVG/IGP Mer: Torta Margherita

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