SCUOLA PRIMARIA S. M. DI LORETO MENÙ INVERNALE *(novembre/marzo)* – ANNO 2026-27

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
Lunedì	Pasta mimosa Prosciutto cotto Insalata e mais Pane Frutta di stagione	Risotto con zucca Filetto di merluzzo alla pizzaiola Erbette saltate Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Frittata al forno con spinaci Finocchi gratinati Pane Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Formaggio spalmabile Macedonia di verdure **Grissini** Frutta di stagione
Martedì	Pasta integrale al pomodoro Arrosto di tacchino Carote gratinate Pane Frutta di stagione	Passato di verdura con riso Arrotolato di frittata con formaggio Patate al forno Pane Barretta cioccolato/panino cioccolato	Insalata verde e carote Lasagne al ragù Pane Yogurt	Passato di verdura con farro Bocconcini di pollo agli aromi Insalata verde Pane Frutta di stagione
Mercoledì	Passato di verdura con orzo Frittata al forno con verdure Patate olio e prezzemolo Pane Yogurt	Pizza margherita con affettato di tacchino (1/2 pz) Insalata mista **Grissini** Frutta di stagione	Pasta integrale pomodoro e ragù vegetale Bastoncini di pesce Carote al forno Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pesto Cannellini in umido Purè di patate Pane Frutta di stagione
Giovedì	Risotto alla parmigiana Filetto di merluzzo in crema di limone Spinaci Pane Frutta fresca	Finocchi in insalata Polenta e bruscitt Pane integrale Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Lenticchie in umido Patate a vapore Pane integrale Frutta di stagione	Pasta con broccoli Cotoletta di lonza Fagiolini Pane integrale Budino
Venerdì	Ravioli magro olio e salvia Formaggio Asiago Piselli Pane Frutta di stagione	Pasta olio e salvia Tortino di ceci Fagiolini Pane Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Mozzarella Cavolfiori gratin Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Fettucce di totano gratinate al forno Carotine baby Pane Mousse di frutta