



MENU' AUTUNNO INVERNO 2023-24 - CITTA' di RHO

SCUOLA SECONDARIA

In vigore dal giorno 8 gennaio con decorrenza dalla 1° settimana



	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
Lunedì	Pasta integrale al pomodoro Cosce di pollo Fagiolini all'olio evo Pane	Pasta all'ortolana Bocconcini di pollo panati Cavolfiore Pane	Pasta al pesto Filetto di merluzzo panato Fagiolini all'olio evo Pane	Pasta pomodoro e basilico Formaggio da taglio Spinaci all'olio evo Pane
Mercoledì	Insalata mista Pizza margherita Mozzarella ½ porzione Pane	Ravioli di magro olio e salvia Fettucce di totano gratinate Verdure miste con olio evo Pane	Pasta all'olio evo Arrosto di tacchino Broccoli Pane	Carote julienne Bruscitt di manzo Polenta Pane

Formaggi da taglio a rotazione: Provolone Valpadana DOP, Asiago DOP, Primo sale, Parmigiano Reggiano DOP

Prodotti surgelati: merluzzo, bastoncini, limanda, fagiolini, minestrone, piselli, patate, spinaci, verdure miste, derrate per la produzione di diete speciali

Carne fresca nazionale: bovino, lonza di maiale, cosce di pollo, bocconcini di pollo, fesa di tacchino

Verdura fresca nazionale (in base alla disponibilità): insalata verde, insalata rossa, carote, finocchi, sedano, cipolla, limoni

Olio extra vergine d'oliva 100% italiano BIO per condimento a crudo

Prodotti biologici 100%: riso parboiled, uova pastorizzate, polpa di pomodoro, burro, farina bianca, farina di mais, legumi secchi, orzo perlato, latte ps uht, aceto di mele

Prodotti biologici secondo criteri ambientali: 50% della carne bovina, degli ortaggi e della frutta, 40% dell'olio evo, 20% della carne avicola, 10% della carne suina

Pane a ridotto contenuto di sale, una volta a settimana viene servito pane integrale e pane ai cereali

Per la preparazione degli alimenti viene utilizzato sale iodato

