

Menù AUTUNNO- INVERNO a.s. 2025-2026

MENU' PRANZO AUTUNNO-INVERNO a.s. 2025-2026

COMUNE DI MASSA E COZZILE (PT)

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Dal 23/03 al 28/03	<p>PASTA ALLA PIZZAIOLA (pomodoro e origano)</p> <p>TACCHINO ARROSTO / AL FORNO</p> <p>PISELLINI all'olio</p> <p>pane (1) / frutta</p>	<p>VELLUTATA DI STAGIONE CON PASTINA</p> <p>ROASTBEEF o SPEZZATINO DI CARNE o POLPETTE di carne AL FORNO (1,7)</p> <p>PATATE AL FORNO</p> <p>pane (1) / frutta</p>	<p>RISO ALL'OLIO e PARMIGIANO (7)</p> <p>OMELETTE AL FORMAGGIO (3,7)/ TORTINO DI UOVA E PATATE (7)</p> <p>INSALATA MISTA</p> <p>pane (1) / frutta</p>	<p>PASTA AL PESTO</p> <p>STRACCETTI / BOCCONCINI DI POLLO AL LIMONE</p> <p>SPINACI all'olio</p> <p>pane (1) / frutta</p>	<p>RAVIOLI RICOTTA E SPINACI al burro e salvia</p> <p>BASTONCINI DI MERLUZZO IMPANATI</p> <p>CAROTE AL TEGAME</p> <p>pane (1) / frutta</p>
Dal 30/03 al 04/04	<p>RISOTTO ALLA ZUCCA (7)</p> <p>STRACCHINO</p> <p>INSALATA VERDE</p>	<p>PASTA ALL'OLIO (1)</p> <p>BURGER DI PESCE</p> <p>FAGIOLINI ALL'OLIO</p> <p>pane (1) / frutta</p>	<p>PASTA AL POMODORO</p> <p>POLPETTE DI CECI</p> <p>CAROTE ALL'OLIO</p> <p>pane (1) / frutta</p>	<p>BRODO VEGETALE FRESCO CON PASTINA (1,9)</p> <p>TACCHINO AL LATTE / AL FORNO</p> <p>ZUCCA E PATATE AL FORNO</p> <p>pane (1) / frutta</p>	<p>LASAGNE o PASTA AL FORNO AL RAGÙ DI CARNE (1,3,7,9)</p> <p>TRIS DI VERDURE DI STAGIONE</p> <p>TRIS DI VERDURE (carote, patate, zucchine)</p> <p>pane (1) / frutta</p>
Dal 06/04 al 11/04	<p>PASTA AL PESTO</p> <p>TORTINO COLORATO (con uova, verdure frullate)</p> <p>CAROTE FILANGÈ</p> <p>pane (1) / frutta</p>	<p>crema di FAGIOLI CANNELLINI con PASTINA</p> <p>POLLO ARROSTO morbido / AL FORNO</p> <p>PATATE ARROSTO</p> <p>pane (1) / frutta</p>	<p>PASTA ALLA MARINARA CON OLIVE E POMO</p> <p>PROSCIUTTO COTTO</p> <p>FAGIOLINI</p> <p>pane (1) / frutta</p>	<p>PASTA CON RAGU VEGETALE</p> <p>ROBIOLA / RICOTTA / EMMENTAL (7)</p> <p>INSALATA MISTA</p> <p>pane (1) / frutta</p>	<p>RISOTTO ALLA PARMIGIANA (7)</p> <p>FIORE DI MERLUZZO IMPANATO AL FORNO (1,3,4)</p> <p>CAROTE AL TEGAME</p> <p>pane (1) / frutta</p>
Dal 13/04 al 18/04	<p>PASTA AL RAGÙ (1,9)</p> <p>CRESCENZA</p> <p>INSALATA E CAROTINE</p> <p>pane (1) / frutta</p>	<p>MINISTRONE DI VERDURA DI STAGIONE CON PASTINA (1,9)</p> <p>BURGER DI MACINATO MAGRO</p> <p>PURÈ</p> <p>pane (1) / frutta</p>	<p>PASTA ALL'OLIO</p> <p>POLPETTINE DI PESCE e PATATE(3,7,4)</p> <p>PISELLINI</p> <p>pane (1) / frutta</p>	<p>CREMA DI LEGUMI con FARRO/PASTINA</p> <p>TACCHINO AL LIMONE</p> <p>ZUCCA e PATATE AL FORNO</p> <p>pane (1) / frutta</p>	<p>PASTA AL POMODORO (9)</p> <p>ARISTA AL FORNO</p> <p>ZUCCHINE TRIFOLATE</p> <p>pane (1) / frutta</p>

<p>Dal 20/04 al 25/04</p>	<p>PASTA AL PESTO TORTINO COLORATO (con uova, verdure frullate) CAROTE FILANGÈ pane (1) / frutta</p>	<p>crema di FAGIOLI CANNELLINI con PASTINA POLLO ARROSTO morbido / AL FORNO PATATE ARROSTO pane (1) / frutta</p>	<p>PASTA ALLA MARINARA CON OLIVE E POMO PROSCIUTTO COTTO FAGIOLINI pane (1) / frutta</p>	<p>PASTA CON RAGU VEGETALE ROBIOLA / RICOTTA / EMMENTAL (7) INSALATA MISTA pane (1) / frutta</p>	<p>RISOTTO ALLA PARMIGIANA (7) FIORE DI MERLUZZO IMPANATO AL FORNO (1,3,4) CAROTE AL TEGAME pane (1) / frutta</p>
<p>Dal 27/04 al 2/05</p>	<p>PASTA ALLA PIZZAIOLA (pomodoro e origano) TACCHINO ARROSTO / AL FORNO PISELLINI all'olio pane (1) / frutta</p>	<p>VELLUTATA DI STAGIONE CON PASTINA ROASTBEEF o SPEZZATINO DI CARNE o POLPETTE di carne AL FORNO (1,7) PATATE AL FORNO pane (1) / frutta</p>	<p>RISO ALL'OLIO e PARMIGIANO (7) OMELETTE AL FORMAGGIO (3,7)/ TORTINO DI UOVA E PATATE (7) INSALATA MISTA pane (1) / frutta</p>	<p>PASTA AL PESTO STRACCETTI / BOCCONCINI DI POLLO AL LIMONE SPINACI all'olio pane (1) / frutta</p>	<p>RAVIOLI RICOTTA E SPINACI al burro e salvia BASTONCINI DI MERLUZZO IMPANATI CAROTE AL TEGAME pane (1) / frutta</p>

****FRUTTA DI STAGIONE:** meglio cotta, grattugiata, schiacciata

N.B.: In caso di necessità organizzative, indisponibilità degli alimenti o urgenze in cucina, il menù potrà subire variazioni. In tali casi, sarà garantito il rispetto dell'equilibrio nutrizionale e delle frequenze alimentari previste, utilizzando alimenti alternativi di pari valore nutritivo.