



Menù autunno/inverno

Scuola Primaria - Comune di Rapallo



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pizza margherita Prosciutto cotto (½ porz) Carote alla julienne Frutta di stagione	Pasta all'olio extravergine Scaloppina di tacchino al pomodoro Fagiolini* al vapore Crostatina	Riso allo zafferano Sformato di verdura* Tris di verdure*^ cotte Frutta di stagione	Pasta al pesto Platessa* gratinata Spinaci* al vapore Frutta di stagione	Minestra di verdura* con crostini Arrosto di lonza Patate* al forno Frutta di stagione
2	Pasta al burro Sformato* di prosciutto e formaggio Insalata Yogurt alla frutta	Ravioli* al pomodoro Formaggio (½ porz) Tris di verdure*^ cotte Frutta di stagione	Crema di legumi con riso Polpette di bovino al forno Spinaci* al vapore Frutta di stagione	Pasta al pesto Bastoncini di pesce* 65% Fagiolini* al vapore Frutta di stagione	Polenta all'olio Spezzatino di tacchino con Carote* in umido Frutta di stagione
3	Pasta al pesto Formaggio Spinaci* al vapore Frutta di stagione	Passato di verdura* con pasta Scaloppina di pollo al pomodoro Carote* al vapore Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Sformato di verdura* Tris di verdure*^ cotte Frutta di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto (½ porz) Carote alla julienne Frutta di stagione	Riso alla parmigiana Platessa* gratinata Fagiolini* al vapore Crostatina
4	Pasta al burro Formaggio Carote* al vapore Budino	Riso al pomodoro Sformato di verdura* Fagiolini* al vapore Frutta di stagione	Pasta al pesto Bastoncini di pesce* 65% Spinaci* al vapore Frutta di stagione	Pasta al ragù di bovino Arrosto di tacchino freddo (½ porz) Insalata Frutta di stagione	Crema di legumi con pasta Cotoletta di pollo Patate* al forno Frutta di stagione

Tutti i pasti vengono completati con pane fresco.

BIO Prodotto / piatto biologico

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). * Materia prima di base congelata e/o surgelata.

Aggiornato in data:	Elaborato da:	Validato da:	Approvato da:	Revisione:
15/10/2025	Servizio Dietetico d'Appalto	A.S.L. N° 4 Liguria 14/03/2023	DEC in data 24-10-2025	6