AUTHENTICA
la buona ristorazione

COMUNE DI FLERO - MENU' AUTUNNO-INVERNO ANNO SCOLASTICO 2026/2027

# NO MAIALE

| | LUNEDI' | MARTEDI' | MERCOLEDI' | GIOVEDI' | VENERDI' |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 SETTIMANA | Fusilli con ragù di verdure<br>Caciotta<br>Finocchi in insalata<br>Frutta fresca di stagione | Farfalle all'olio<br>Hamburger di manzo IGP ai ferri<br>Insalata verde<br>Frutta fresca di stagione | Risotto LOCALE allo zafferano<br>Filetto di platessa dorato<br>Purè di patate<br>Frutta fresca di stagione | Crema di patate e ceci<br>Arrosto di tacchino<br>Carote julienne<br>Frutta fresca di stagione | Penne al pomodoro<br>Rollè di frittata e fontal<br>Fagiolini lessi al vapore<br>Frutta fresca di stagione |
| | LUNEDI' | MARTEDI' | MERCOLEDI' | GIOVEDI' | VENERDI' |
| 2 SETTIMANA | Gnocchetti sardi all'olio<br>Bastoncini di pesce<br>Insalata verde e mais<br>Frutta fresca di stagione | Risotto LOCALE alla zucca DOP<br>Cotoletta di pollo al forno<br>Carote al vapore<br>Frutta fresca di stagione | Pizza al forno<br>FORMAGGIO<br>Spinaci al vapore<br>Frutta fresca di stagione | Crema di verdure e legumi + crostini<br>Polpette di tacchino in umido<br>Patate al vapore<br>Frutta fresca di stagione | Sedanini al pomodoro<br>Merluzzo gratinato<br>Piselli al vapore<br>Frutta fresca di stagione |
| | LUNEDI' | MARTEDI' | MERCOLEDI' | GIOVEDI' | VENERDI' |
| 3 SETTIMANA | Crema di zucca con crostini<br>Coscia di pollo al forno<br>Cavolfiore al vapore<br>Frutta fresca di stagione | Risotto LOCALE allo zafferano<br>Uovo sodo (frittata alla primaria)<br>Insalata verde<br>Frutta fresca di stagione | Polenta con ragù di manzo IGP<br>Spinaci<br>Frutta fresca di stagione | Fusilli all'olio<br>Bastoncini di pesce<br>Fagiolini al vapore<br>Frutta fresca di stagione | Gnocchetti sardi al pomodoro<br>Bocconcini di mozzarella<br>Carote julienne<br>Frutta fresca di stagione |
| | LUNEDI' | MARTEDI' | MERCOLEDI' | GIOVEDI' | VENERDI' |
| 4 SETTIMANA | Conchiglie al ragù di verdure<br>Primosale<br>Lattuga<br>Frutta fresca di stagione | Polenta LOCALE con FAGIOLI IN UMIDO<br>Cavolfiore<br>Frutta fresca di stagione | Lasagne al ragù di carne IGP<br>Fagiolini<br>Frutta fresca di stagione | Pizza al forno<br>FORMAGGIO<br>Carote lesse<br>Frutta fresca di stagione | Fusilli all'olio<br>Polpette di merluzzo<br>Spinaci al vapore<br>Frutta fresca di stagione |

LEGENDA: PRODOTTI BIOLOGICI - PRODOTTI LOCALI - PRODOTTI DOP - PRODOTTI IGP - PRODOTTI MSC - EQUO SOLIDALE

Si avvisa che negli alimenti preparati in questo esercizio possono essere contenuti Ingredienti o Coadiuvanti considerati ALLERGENI ( Come da Allegato II del Regolamento CE 1169/2011)

Poiche' le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi degli ingredienti per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.