SeRA
Servizi Ristorazione Associati

UNIONE RENO GALLIERA

Comune di Malalbergo

MENÙ INVERNALE 2026/27-SCUOLA PRIMARIA

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° sett.	PASTA OLIO E PARMIGIANO	RISOTTO AGLI SPINACI	PASTA INTEGRALE AL RAGÙ DI MANZO	PIZZA MARGHERITA	MINESTRA DI CECI CON CROSTINI
	FILETTO DI PESCE GRATINATO	GATEAU DI PATATE	CROCCHETTE DI VERDURE E RICOTTA	PROSCIUTTO COTTO	SFORMATO CON VERDURE
	PISELLI ALL'OLIO	FAGIOLINI ALL'OLIO	BROCCOLI ALL'OLIO	INSALATA MISTA CON RADICCHIO	CAROTE FILANGÈ
2° sett.	SPAGHETTI AL TONNO	COUS COUS CON SALSA DI POMODORO	PASTA OLIO E PARMIGIANO	CREMA DI CAVOLFIORE CON CROSTINI	RISO ALLO ZAFFERANO
	STRACCHINO	POLPETTINE DI CARNE BIANCA	FRITTATA AL FORNO	ARROSTO DI MAIALE AL FORNO	BASTONCINI DI PESCE
	INSALATA MISTA CON FINOCCHI	PISELLI ALL'OLIO	INSALATA VERDE CON FRUTTA SECCA	PATATE AL FORNO	SPINACI ALL'OLIO
3° sett.	PASTA AL PESTO ROSSO	PASTA AGLIO E OLIO	ANTIPASTO INSALATA MISTA CON CAROTE E CANNELLINI	CREMA DI CAROTE CON RISO	PASTA AL RAGÙ DI LENTICCHIE
	PESCE GRATINATO	POLPETTONE DI CARNE BIANCA E VERDURE	PIZZA (piatto unico)	CROCCHETTE DI LEGUMI	FRITTATA CON VERDURE
	FAGIOLINI ALL'OLIO	PURE' DI PATATE		INSALATA VERDE	CAROTE ALL'OLIO
4° sett.	PASTA ALLE ZUCCHINE	PASSATO DI VERDURA E LEGUMI CON ORZO/FARRO	PASTA AL RAGÙ DI MANZO	PASTA AL POMODORO	RISO ALLO ZAFFERANO
	HAMBURGER DI MANZO E MAIALE	GRANA	SFORMATO CON SPINACI	PESCIOLINI FINTI FRITTI	BURGER DI LENTICCHIE
	FAGIOLINI ALL'OLIO	VERDURE ROSTICCIATE	INSALATA VERDE CON MANDORLE TRITATE	INSALATA MISTA CON FINOCCHI	CAVOLFIORE AL VAPORE
5° sett.	PASTA AL POMODORO	PASTA OLIO E PARMIGIANO	ANTIPASTO INSALATA MISTA CON CAROTE	COUS COUS CON SALSA POMODORO	PASSATO DI FAGIOLI CON PASTINA
	MOZZARELLA	PESCE GRATINATO CON POMODORINI	LASAGNE O PASTA PASTICCIATA (piatto unico)	POLPETTINE DI CARNE BIANCA	FRITTATA AL FORNO CON FORMAGGIO
	CAROTE ALL'OLIO	INSALATA MISTA CON CAPPUCCIO		PISELLI ALL'OLIO	SPINACI ALL'OLIO



Per ulteriori informazioni consultare il sito: www.seraristorazione.it

TUTTI I GIORNI PANE FRESCO E FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

All'occorrenza si utilizzano prodotti congelati o surgelati ove previsto e nel rispetto dei contratti in essere