

**MENU INVERNALE A.S. 2025-26**

	Lunedì		Martedì		Mercoledì		Giovedì		Venerdì		
SETTIMANE	Alimenti	Peso	Alimenti	Peso	Alimenti	Peso	Alimento	Peso	Alimento	Peso	
1	Pasta con Pomodoro e Parmigiano	50 g	Pasta al pesto	50 g	Minestra di Ceci	30 g	Minestra pasta e patate	30 g	Pasta col sugo al tonno	50 g	
	Prosciutto Cotto	50 g	Nuggets di pollo	60 g	Formaggio e fesa di tacchino	50 g	Scaloppine al limone	60 g	Croccette di Nasello	40 g	
	Finocchi croccanti	50 g	Patate al forno	100 g	Spinaci al limone	100g	Carote alla julienne	50 g	Insalata mista (lattuga, canasta e radicchio)	50 g	
	Frutta di stagione	150g	Ciambellone	50 g	Frutta di stagione	150g	Frutta di stagione	150 g	Frutta di stagione	150 g	
	Pane Bianco	40 g	Pane Bianco	40 g	Pane Bianco	40 g	Pane Bianco	40 g	Pane Bianco	40 g	
2	Pasta olio e parmigiano	50 g	Minestra di lenticchie	50 g	Gnocchetti alla sorrentina	30 g	Riso con crema di zucca	50 g	Pasta con Ragù rosso	50 g	
	Bastoncini di merluzzo	70 g	Arrosto tacchino	50 g	Caprese (Pomodoro mozzarella)	50 g	Polpettone	50 g	Frittata con Pomodoro	60 g	
	Bieta all'agro	100g	Insalata di Patate	90 g		100g	Insalata verde	50 g	Finocchi Croccanti	100 g	
	Frutta di stagione	150g	Frutta di stagione	150g	Frutta di stagione	150g	Frutta di stagione	150 g	Ciambellone al cacao	30 g	
	Pane Bianco	40 g	Pane Bianco	40 g	Pane Bianco	40 g	Pane Bianco	40 g	Pane Bianco	40 g	
3	Pasta al forno	30 g	Pasta col sugo al tonno	50 g	Pasta all' amatriciana	50 g	Ministra di fagioli	50 g	Riso pomodoro e parmigiano	50 g	
	Mozzarella	50 g	Pollo al Forno	60 g	Saltimbocca alla romana	50 g	Frittata con zucchine	60 g	Filetto di merluzzo panato	70 g	
	Cavolfiori	100g	Insalata di patate	90 g	Insalata verde	100 g	Spinaci al limone	100 g	Insalata mista (lattuga, canasta e radicchio)	50 g	
	Ciambellone	30 g	Frutta di stagione	150g	Frutta di stagione	150 g	Frutta di stagione	150 g	Frutta di stagione	150 g	
	Pane Bianco	40 g	Pane Bianco	40 g	Pane Bianco	40 g	Pane Bianco	40 g	Pane Bianco	40 g	
4	Pasta al ragù bianco (Campagnola)	50 g	Pasta olio e parmigiano	50 g	Pasta al sugo,aglio e olio (Mediterranea)	50 g	Riso allo zafferano	50g	Minestra di lenticchie	30 g	
	Frittata	60 g	Polpettine al sugo	50 g	Fesa di tacchino arrosto	50 g	Cotoletta alla milanese	50 g	Bastoncini di Merluzzo	70 g	
	Purè di patate	100g	Insalata Mista	50 g	Finocchi croccanti	50 g	Patate al forno	50 g	Bieta all'agro	100 g	
	Frutta di stagione	150g	Frutta di stagione	150 g	Frutta di stagione	150 g	Dolce	30 g	Frutta di stagione	150 g	
	Pane Bianco	40 g	Pane Bianco	40 g	Pane Bianco	40 g	Pane Bianco	40 g	Pane Bianco	40 g	

**Formato pasta:** spaghetti/tortellini, mezze maniche, mezze penne rigate, sedani e riso

Grammature degli alimenti utilizzati a Crudo e al netto degli Scarti



Pag. 2 di 54

AGENCY di Franco Consoli & C. S.N.C.  
Via Don Annibale Pandolfi, n° 2  
00046 Grottaferrata (RM)  
C.F. e P.I. 04960681007



MENU INVERNALE A.S. 2025-26

PRANZI SPECIALI TRIMESTRE OTTOBRE -DICEMBRE

<u>MARTEDÌ 28 OTTOBRE</u>	<b>MENU FAST FOOD</b> Pasta bianco olio e parmigiano Panino con Hamburger Patatine fritte Dolce fatto in casa
<u>GIOVEDÌ 13 NOVEMBRE</u>	<b>MENU PIZZA</b> Pizza rossa e mozzarella Supplì e crocchette di patate Patatine fritte Dolce fatto in casa
<u>MERCOLEDÌ 10 DICEMBRE</u>	<b>MENU FAST FOOD</b> Pasta bianco olio e parmigiano Panino con Hamburger Patatine fritte Dolce fatto in casa