Genesi
RISTORAZIONE E SERVIZI INTEGRATI

MENÙ INVERNALE
ANNO 2026.2027

ISTITUTO GRESNER VERONA

	1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª SETTIMANA
LUNEDI	Risotto alla milanese Mozzarella Carote* cotte Frutta fresca di stagione	Pasta con crema di zucchine* Polpettine di manzo* al sugo Fagiolini al forno Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Uovo sodo Zucchine* al forno Frutta fresca di stagione	Pasta olio e grana Hamburger di manzo* Carote cotte Frutta fresca di stagione
MARTEDI	Insalata verde e rossa Pizza margherita Prosciutto cotto Frutta fresca di stagione	Pasta integrale Bio al ragù Asiago Dop Insalata Frutta fresca di stagione	Risotto alla zucca Mozzarella Patate al forno** Frutta fresca di stagione	Pasta integrale Bio al pomodoro Primo sale Patate* Frutta fresca di stagione
MERCOLEDI	Pasta agli aromi Cotoletta di spinaci* Fagiolini* Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana Frittata Carote cotte** Frutta fresca di stagione	Pasta agli aromi Cotoletta alla milanese Broccoletti* Frutta fresca di stagione	Lasagne** al ragù di manzo Insalata verde e rossa Frutta fresca di stagione
GIOVEDI	Gnocchetti sardi al pomodoro Arista al forno Insalata verde Frutta fresca di stagione	Pasta olio e grana Fesa di tacchino caldo al forno Zucchine* al forno Frutta fresca di stagione	Insalata verde e rossa Polenta con polpette al sugo Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana Coscette di pollo Truccioli di carote Frutta fresca di stagione
VENERDI	Pasta al pesto Filetto di merluzzo** dorato Truccioli di carote Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù di verdure Nuggets di pesce** Insalata Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Tonno Fagiolini* Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù di legumi al pomodoro Bastoncini di merluzzo** Purè Frutta fresca di stagione

*Il prodotto potrebbe essere surgelato (Per il piatto lasagne, il prodotto surgelato è la sola pasta all'uovo)
**Il prodotto è surgelato
Pane a ridotto contenuto di sale (1,7% sul peso della farina – conforme alla prescrizione della regione Lombardia)
Utilizzo di frutta stagionale: pesche nettarine / gialle - mele – albicocche – banana – ananas- anguria -melone