

DOTT.ssa ALIZZI SILVIA
NAZIONALE
SPECIALISTA IN GASTROENTEROLOGIA
FALCONE”
ESPERTA IN NUTRIZIONE APPLICATA

CONVITTO

"G.

PALERMO

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
	24	25	26	27	28	29	30
4° Settimana DAL 24 al 28 novembre 2025	<u>PRANZO</u>	<u>PRANZO</u>	<u>PRANZO</u>	<u>PRANZO</u>	<u>PRANZO</u>	<u>PRANZO</u>	<u>PRANZO</u>
	Pasta al pomodoro Mozzarella Insalata verde con pomodori Pane Di Grano Duro Frutta fresca	Pasta con lenticchie Fettina di pollo Bieta * Pane Di Grano Duro Frutta fresca	Risotto alla milanese Sformato con zucchine genovesi Patatine * Pane di grano duro Frutta fresca	Pasta al ragù Fettina di suino panata, broccoletti * Pane di Grano Duro Dolce	Pasta al pesto (classi I-II-III) Pasta al pesto e gamberetti (classi IV-V - medie – liceo - convittori) Bastoncini di pesce* insalata di mista Pane di grano duro Frutta fresca		
	Alternativa Primo: Pasta in bianco o all’ olio e/o grana	Alternativa Primo: Pasta in bianco o all’ olio e/o grana	Alternativa Primo: Pasta in bianco o all’ olio e/o grana	Alternativa Primo: Pasta in bianco o all’ olio e/o grana	Alternativa Primo: Pasta in bianco o all’ olio e/o grana		
	Merenda Focaccina all’olio	Merenda Treccina	Merenda yogurt alla frutta (primaria e media) yogurt greco (liceo)	Merenda Crackers	Merenda Bocconcino con barretta di cioccolata		

N.B: Le insalate, le verdure e gli ortaggi possono essere sostituiti tra loro prendendo come riferimento la stagionalità, Il riso e la pasta possono essere sostituiti tra loro. i simboli * indicano gli alimenti surgelati

Volendo rispettare il fabbisogno alimentare dei nostri alunni, nonostante i problemi logistici di gestione della mensa, i menu potrebbero riportare qualche modifica rispetto ai menu standard vidimati e depositati. Si ringrazia per la collaborazione.