

MENU ESTIVO per la ristorazione scolastica
Scuola primaria a.s. 2024-2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1° settimana 31/03 28/04 26/05	Trancio di pizza margherita ½ porz. prosciutto cotto Insalata mista con olive e mais Gelato	Pasta agli aromi Polpette di carne Pomodori Frutta di stagione	Gnocchetti sardi con pomodoro Mozzarella Carote julienne Budino	Insalata di pasta con pesto e pomodorini Cotoletta di lonza al forno Spinaci all'olio Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Filetto merluzzo dorato al forno Fagiolini Frutta di stagione	 PRODOTTI BIOLOGICI Pasta Yogurt Legumi secchi Uova pastorizzate Farina 00 Mele Arance Kiwi Minestrone gelo Piselli gelo Zucchine gelo Succhi di frutta ALTRO Pane a basso contenuto di sale Prosciutto cotto nazionale alta qualità Sale iodato Pasta fresca senza additivi e conservanti Prodotti equo-solidali Orzo Banane Cioccolato
2° settimana 07/04 05/05 02/06	Gnocchi al pomodoro Formaggio Erbette Gelato	Pasta al ragù di verdure Prosciutto cotto Carote cotte Frutta di stagione	Passato di verdure con pasta Scaloppine di pollo al limone Purè di patate Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Rollè di frittata con formaggio Insalata mista Frutta di stagione	Pasta all'olio Bastoncini di pesce Fagiolini Budino	
3° settimana 14/04 12/05	Trancio di pizza margherita ½ porzione mozzarella Insalata mista con olive Gelato	Pasta integrale al pomodoro Frittata Fagiolini Frutta di stagione	Ravioli di magro burro e salvia Affettato di tacchino Pomodori Budino	Crema verdure e legumi con crostini Coscia di pollo Patate in insalata Frutta di stagione	Risotto al pomodoro Tonno Insalata mista e mais Frutta di stagione	
4° settimana 21/04 19/05	Pasta agli aromi Tortino di patate e legumi Pomodori Gelato	Pasta alla norma (pomodoro, melanzane e ricotta) Rollè di frittata con pr. cotto Spinaci gratinati al forno Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Arrosto di tacchino al forno Purè di patate Frutta di stagione	Lasagne al pesto Formaggio spalmabile Insalata mista Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Bastoncini di pesce Carote julienne Budino	

Alla scuola primaria la frutta di stagione verrà servita in classe a metà mattina dal lunedì al venerdì

Alla fine di ogni mese verrà preparata una torta dalla cucina che verrà servita in classe al posto della frutta (festeggiamento dei compleanni del mese)

Si segnala la possibile presenza dei seguenti allergeni e prodotti a base di essi: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi. Per maggiori dettagli visionare l'elenco a fianco al menù e rivolgersi al personale di cucina.