

MENU ESTIVO per la ristorazione scolastica
Scuola primaria a.s. 2025-2026

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1° settimana 04/05 01/06	Trancio di pizza margherita Mozzarella Insalata mista <i>Gelato</i>	Pasta agli aromi Polpette di carne Pomodori <i>Frutta di stagione</i>	Gnocchetti sardi con pomodoro Prosciutto cotto Carote julienne <i>Budino</i>	Insalata di pasta con pesto e pomodorini Cotoletta di lonza al forno Spinaci all'olio <i>Frutta di stagione</i>	Risotto allo zafferano Filetto merluzzo dorato al forno Fagiolini <i>Frutta di stagione</i>	 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 11/05 08/06	Gnocchi al pomodoro Formaggio Erbette <i>Gelato</i>	Pasta al pesto Prosciutto cotto Carote cotte <i>Frutta di stagione</i>	Pasta con ragù verdure Scaloppine di pollo al limone Purè di patate <i>Frutta di stagione</i>	Risotto allo zafferano Rollè di frittata con formaggio Insalata mista <i>Frutta di stagione</i>	Pasta all'olio Bastoncini di pesce Fagiolini <i>Budino</i>	
3° settimana 18/05	Trancio di pizza margherita Mozzarella Insalata mista <i>Gelato</i>	Pasta integrale al pomodoro Frittata Fagiolini <i>Frutta di stagione</i>	Ravioli di magro burro e salvia Affettato di tacchino Pomodori <i>Budino</i>	Pasta al pesto Coscia di pollo Patate in insalata <i>Frutta di stagione</i>	Risotto al pomodoro Tonno Insalata mista e mais <i>Frutta di stagione</i>	
4° settimana 25/05	Pasta agli aromi Prosciutto cotto Pomodori <i>Gelato</i>	Pasta alla norma (pomodoro, melanzane e ricotta) Rollè di frittata con pr. cotto Spinaci gratinati al forno <i>Frutta di stagione</i>	Pasta zafferano e zucchine Arrosto di tacchino al forno Fagiolini <i>Frutta di stagione</i>	Lasagne al pesto Formaggio spalmabile Insalata mista <i>Frutta di stagione</i>	Risotto alla parmigiana Bastoncini di pesce Carote julienne <i>Budino</i>	

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.