

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

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1° settimana 30 settembre 28 ottobre	Trancio di pizza margherita ½ porz. prosciutto cotto Insalata mista Gelato	Pasta agli aromi Polpette di carne Erbette 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 di merluzzo dorato al forno Fagiolini Frutta di stagione	<p>PRODOTTI BIOLOGICI</p> <p>Pasta Yogurt Legumi secchi Uova pastorizzate Farina 00 Mele Arance Kiwi Minestrone gelo Piselli gelo Zucchine gelo Succhi di frutta</p> <p>ALTRO</p> <p>Pane a basso contenuto di sale Prosciutto cotto nazionale alta qualità Sale iodato Pasta fresca senza additivi e conservanti</p> <p>Prodotti equo-solidali</p> <p>Orzo Banane Cioccolato</p>
2° settimana 07 ottobre	Gnocchi al pomodoro Formaggio Pomodori Gelato	Pasta al ragù di verdure Prosciutto cotto Carote julienne Frutta di stagione	Passato di verdure con pasta Scaloppine di pollo al limone Purea 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 16 settembre 14 ottobre	Pasta integrale al pomodoro Frittata Fagiolini Gelato	Trancio di pizza margherita ½ porzione mozzarella Insalata mista Frutta di stagione	Ravioli di magro burro e salvia Affettato di tacchino Pomodori Budino	Crema di verdure e legumi con crostini Coscia di pollo Patate in insalata Frutta di stagione	Risotto al pomodoro Tonno Insalata mista, pomodorini, olive e mais Frutta di stagione	
4° settimana 23 settembre 21 ottobre	Pasta al pesto Nuggets di pollo Pomodori Gelato	Pasta pomodoro 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	Gnocchi alla romana con pomodoro 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.