

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

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	 PRODOTTI BIOLOGICI <i>Olio extravergine oliva Ita</i> <i>Pasta</i> <i>Yogurt</i> <i>Mozzarella</i> <i>Ricotta</i> <i>Primo sale</i> <i>Legumi secchi</i> <i>Uova pastorizzate</i> <i>Pomodori pelati/passata</i> <i>Lonza di suino Lombardia</i> <i>Spalla/reale bovino</i> <i>Avicoli</i> <i>Latte intero fresco e UHT</i> <i>Succhi di frutta</i> <i>Orzo e farro</i> <i>Ortofrutta fresca 50%</i> <i>Verdura surgelata 50%</i> Altri prodotti <i>Budino fresco pastorizzato</i> <i>Pane tipo 0</i> <i>Prosciutto cotto nazionale alta qualità</i> <i>Pasta fresca e gnocchi senza additivi</i> <i>Riso del consorzio Riso e rane</i>
1' SETTIMANA 29 settembre	Ravioli di magro al burro e salvia Falafel Insalata Frutta di stagione		Pizza margherita Formaggio spalmabile Pomodori Gelato	Risotto allo zafferano Fusi di pollo Fagiolini Pane e marmellata		
2' SETTIMANA 06 ottobre	Risotto alla parmigiana Polpette al forno Carote julienne Pane e marmellata		Pasta alle zucchine Cotoletta di lonza Insalata verde Frutta di stagione	Pasta pomodoro e basilico Asiago Pomodori e mais Gelato		
3' SETTIMANA 13 ottobre	Pizza margherita Mozzarella Insalata Gelato		Pasta al pesto Lonza al limone Zucchine gratinate Pane e marmellata	Pasta allo zafferano Bastoncini di pesce Insalata Frutta di stagione		
4' SETTIMANA 22 settembre	Gnocchetti sardi con crescenza Prosciutto cotto Insalata Pane e marmellata		Lasagne al ragù Mozzarella Pomodori e mais Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Nuggets di pollo Fagiolini Torta		

Una volta al mese verrà servito un dolce preparato dalla cucina.

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.