

Comune di Rosate

**MENU PRIMAVERA/ESTATE per ristorazione scolastica
Scuola dell'infanzia a.e. 2025-2026**

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1 SETTIMANA 30 marzo 27 aprile 25 maggio 22 giugno	Pasta al pesto di zucchine Mozzarella Fagiolini Frutta di stagione	Pasta al ragù Uova strapazzate Insalata verde Frutta di stagione	Passato di verdura e legumi con riso Bocconcini di pollo Pomodori Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro e olive Scaloppine di tacchino Carote julienne Gelato	Risotto alla parmigiana Platessa gratinata Insalata mista Frutta di stagione	 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>
2 SETTIMANA 06 aprile 04 maggio 01 giugno 29 giugno	Pasta al pesto Frittata con zucchine Carote julienne Frutta di stagione	Lasagne al ragù di lenticchie Prosciutto cotto ½ porz. Insalata mista Frutta di stagione	Pizza margherita Mozzarella ½ porz. Pomodori Yogurt	Risotto con spinaci Cosce di pollo al forno Patate prezzemolate Frutta di stagione	Ravioli di magro burro e salvia Bastoncini di merluzzo Erbette Frutta di stagione	
3 SETTIMANA 13 aprile 11 maggio 08 giugno	Minestra di verdure con pasta Uova strapazzate Patate in insalata Frutta di stagione	Pasta olio e grana Straccetti di tacchino Carote cotte Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Mozzarella Pomodori Frutta di stagione	Pasta spaghetti al pomodoro Fusi di pollo Carote julienne Frutta di stagione	Lasagne al pesto Platessa gratinata Fagiolini Gelato	
4 SETTIMANA 20 aprile 18 maggio 15 giugno	Pasta integrale al ragù di verdura Frittata con patate Spinaci Frutta di stagione	Pizza margherita Mozzarella ½ porz. Insalata verde Torta	Passato di verdura e legumi con pasta Affettato di tacchino ½ porz. Carote julienne Frutta di stagione	Risotto alle zucchine Arrosto di lonza Fagiolini Frutta di stagione	Pasta olio e grana Merluzzo gratinato Pomodori Frutta di stagione	

In alternativa alla frutta di stagione potranno essere servite mousse di frutta e/o plumcake

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.