

MENU PRIMAVERILE per la ristorazione scolastica
Scuola primaria 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 30 marzo 27 aprile	Ravioli magro burro e salvia Prosciutto cotto Insalata Frutta di stagione	Pasta crema di asparagi Uova strapazzate Zucchine gratinate Frutta di stagione	Trancio pizza margherita Form. spalmabile Carote cotte Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Fusi di pollo Fagiolini Frutta di stagione	Pasta integrale pomodoro e ricotta Platessa panata Insalata mista Budino	
2' SETTIMANA 06 aprile 04 maggio	Risotto alla parmigiana Asiago Carote julienne Frutta di stagione	Crema verdure con pasta Arrosto di tacchino Patate al forno Frutta di stagione	Pasta olio e grana Frittata Insalata verde Yogurt alla frutta	Pasta con piselli Cotoletta di lonza Zucchine trifolate Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Cubetti di merluzzo gratinato Spinaci Frutta di stagione	
3' SETTIMANA 13 aprile	Trancio di pizza margherita Mozzarella Insalata Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Tortino ricotta e spinaci Carote, olive e mais Budino	Pasta al sugo di verdure Lonza al limone Zucchine gratinate Frutta di stagione	Pasta allo zafferano Uova strapazzate Fagiolini Frutta di stagione	Riso all'olio Platessa al forno Carote cotte Frutta di stagione	
4' SETTIMANA 20 aprile	Pasta con crescenza Prosciutto cotto Insalata Frutta di stagione	Pasta pomodoro e basilico Bocconcini pollo al forno Spinaci gratinati Frutta di stagione	Risotto alla crema di cannellini Primo sale Zucchine all'olio Frutta di stagione	Pasta olio e grana Frittata con zucchine Fagiolini Frutta di stagione	Pasta al pesto Filetto di merluzzo gratinato Carote crude 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.