Comune di ROSATE

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

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1' SETTIMANA 29 settembre	Ravioli magro al burro e salvia Falafel Insalata Frutta di stagione	Pasta olio e grana Frittata alle verdure Carote julienne Frutta di stagione	Pizza margherita Form. spalmabile Pomodori Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Fusi di pollo Fagiolini Frutta di stagione	Pasta integrale pomodoro e ricotta Platessa alla pizzaiola Insalata mista Gelato
2' SETTIMANA 06 ottobre	Riso tipo cantonese (uova e piselli) Asiago ½ porz. Carote julienne Frutta di stagione	Crema verdure con pasta Cotoletta di lonza Insalata mista Frutta di stagione	Pasta alle zucchine Polpette vegetali Insalata verde Budino	Pasta con piselli Arrosto di tacchino Pomodori e mais Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Merluzzo gratinato Spinaci Frutta di stagione
3' SETTIMANA 15 settembre 13 ottobre	Pizza margherita Mozzarella ½ porz. Insalata Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata Carote julienne Gelato	Pasta pesto e fagiolini Lonza al limone Zucchine gratinate Frutta di stagione	Pasta allo zafferano Straccetti di pollo Insalata Frutta di stagione	Riso all'olio Platessa gratinata Pomodori Frutta di stagione
4' SETTIMANA 22 settembre	Gnocchetti sardi con crescenza Prosc. cotto ½ porz. Insalata Frutta di stagione	Pasta pomodoro e basilico Bocconcini pollo al forno Spinaci gratinati Frutta di stagione	Lasagne al ragù Mozzarella ½ porz. Pomodori e mais Frutta di stagione	Pasta burro e grana Uova strapazzate Fagiolini Frutta di stagione	Pasta alla norma Platessa gratinata al forno Patate al forno Torta

PRODOTTI BIOLOGICI

Olio extravergine oliva Ita
Pasta
Yogurt
Mozzarella
Ricotta
Primo sale
Legumi secchi
Uova pastorizzate
Pomodori pelati/passata
Lonza di suino Lombardia
Spalla/reale bovino
Avicoli
Latte intero fresco e UHT
Succhi di frutta
Orzo e farro
Ortofrutta fresca 50%
Verdura surgelata 50%

Altri prodotti

Budino fresco pastorizzato
Pane tipo 0

Prosciutto cotto nazionale alta qualità

Pasta fresca e gnocchi senza additivi

Riso del consorzio Riso e rane

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.