

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

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1' SETTIMANA 31/03 28/04 26/05	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 ½ 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	 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 07/04 05/05 02/06	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 14/04 12/05	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 21/04 19/05	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	

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.