

MENU PRIMAVERA ESTATE per la ristorazione scolastica
Scuola primaria a.s. 2024-2025 – PRIVO DI CARNE DI SUINO

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1' SETTIMANA	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 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	Riso tipo cantonese (uova e piselli) Asiago ½ Carote julienne Frutta di stagione	Crema verdure con pasta BURGER DI SOIA 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	Pizza margherita Mozzarella ½ porz. Insalata Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata Carote julienne Gelato	Pasta al pesto e fagiolini BURGER DI SOIA 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	Gnocchetti sardi con crescenza AFF. DI TACCHINO ½ Insalata Frutta di stagione	Pasta pomodoro e basilico Bocconcini pollo al forno Spinaci gratinati Frutta di stagione	Lasagne ragù di bovino 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.