

**MENU PRIMAVERA ESTIVO per la ristorazione scolastica - VEGETARIANO**  
Scuola primaria a.s. 2024-2025

|                     | <b>LUNEDI'</b>   | <b>MARTEDI'</b>   | <b>MERCOLEDI'</b>  | <b>GIOVEDI'</b>   | <b>VENERDI'</b>   |   |
|---------------------|--|---|--|---|---|---|
| <b>1' SETTIMANA</b> | Ravioli di magro burro salvia<br>Falafel<br>Insalata<br>Frutta di stagione               | Pasta olio e grana<br>Frittata alle verdure<br>Carote julienne<br>Frutta di stagione      | Pizza margherita<br>Form. spalmabile ½<br>Pomodori<br>Frutta di stagione                 | Risotto allo zafferano<br>BURGER DI SOIA<br>Fagiolini<br>Frutta di stagione | Pasta integrale pomodoro ricotta<br>POLPETTE VEGETALI<br>Insalata mista<br>Gelato | <br><b>PRODOTTI BIOLOGICI</b><br><i>Olio extravergine oliva Ita</i><br><i>Pasta</i><br><i>Yogurt</i><br><i>Mozzarella</i><br><i>Ricotta</i><br><i>Primo sale</i><br><i>Legumi secchi</i><br><i>Uova pastorizzate</i><br><i>Pomodori pelati/passata</i><br><i>Lonza di suino Lombardia</i><br><i>Spalla/reale bovino</i><br><i>Avicoli</i><br><i>Latte intero fresco e UHT</i><br><i>Succhi di frutta</i><br><i>Orzo e farro</i><br><i>Ortofrutta fresca 50%</i><br><i>Verdura surgelata 50%</i><br><b>Altri prodotti</b><br><i>Budino fresco pastorizzato</i><br><i>Pane tipo 0</i><br><i>Prosciutto cotto nazionale alta qualità</i><br><i>Pasta fresca e gnocchi senza additivi</i><br><i>Riso del consorzio Riso e rane</i> |
| <b>2' SETTIMANA</b> | Riso tipo cantonese(uova e piselli)<br>Asiago ½<br>Carote julienne<br>Frutta di stagione | Crema verdure con pasta<br>BURGER DI SOIA<br>Insalata mista<br>Frutta di stagione         | Pasta alle zucchine<br>Polpette vegetali<br>Insalata verde<br>Budino                     | Pasta con piselli<br>FORMAGGIO<br>Pomodori e mais<br>Frutta di stagione     | Gnocchi al pomodoro<br>BURGER DI SOIA<br>Spinaci<br>Frutta di stagione            |   |
| <b>3' SETTIMANA</b> | Pizza margherita<br>Mozzarella ½ porz.<br>Insalata<br>Frutta di stagione                 | Pasta al pomodoro<br>Frittata<br>Carote julienne<br>Gelato                                | Pasta al pesto e fagiolini<br>BURGER DI SOIA<br>Zucchine gratinate<br>Frutta di stagione | Pasta allo zafferano<br>POLPETTE VEGETALI<br>Insalata<br>Frutta di stagione | Riso all'olio<br>FORMAGGIO<br>Pomodori<br>Frutta di stagione                      |   |
| <b>4' SETTIMANA</b> | Gnocchetti sardi con crescenza<br>BURGER DI SOIA<br>Insalata<br>Frutta di stagione       | Pasta pomodoro e basilico<br>POLPETTE VEGETALI<br>Spinaci gratinati<br>Frutta di stagione | Lasagne POMODORO e BESCIAPELLA<br>Mozzarella<br>Pomodori e mais<br>Frutta di stagione    | Pasta burro e grana<br>Uova strapazzate<br>Fagiolini<br>Frutta di stagione  | Pasta alla norma<br>BURGER DI SOIA<br>Patate al forno<br>Torta                    |   |

Una volta al mese verrà servito un dolce preparato dalla cucina.