

MENU PRIMAVERA per la ristorazione scolastica – PRIVO DI CARNE E DI PESCE
Scuola primaria a.s. 2025-2026

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1' SETTIMANA 30 marzo 27 aprile	Ravioli magro burro e salvia POLPETTE VEGETALI Insalata Frutta di stagione	Pasta alla crema di asparagi Uova strapazzate Zucchine gratinate Frutta di stagione	Trancio di pizza margherita Formaggio spalmabile Carote cotte Frutta di stagione	Risotto allo zafferano BURGER VEGETALE Fagiolini Frutta di stagione	Pasta integrale pomodoro ricotta FORMAGGIO Insalata mista Budino
2' SETTIMANA 06 aprile 04 maggio	Risotto alla parmigiana Asiago Carote julienne Frutta di stagione	Crema di verdure con pasta POLPETTE VEGETALI Patate al forno Frutta di stagione	Pasta olio e grana Frittata Insalata verde Yogurt alla frutta	Pasta con piselli BURGER VEGETALE Zucchine trifolate Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro FORMAGGIO Spinaci Frutta di stagione
3' SETTIMANA 13 aprile	Trancio di pizza margherita Mozzarella Insalata Frutta di stagione	Pasta al pomodoro SFORMATO ricotta e spinaci Carote, olive e mais Budino	Pasta al sugo di verdure BURGER VEGETALE Zucchine gratinate Frutta di stagione	Pasta allo zafferano Uova strapazzate Fagiolini Frutta di stagione	Riso all'olio POLPETTE VEGETALI Carote cotte Frutta di stagione
4' SETTIMANA 20 aprile	Pasta con crescenza BURGER VEGETALE Insalata Frutta di stagione	Pasta pomodoro e basilico POLPETTE VEGETALI 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 FORMAGGIO Carote crude Torta

Si segnala che in caso di problemi di approvvigionamento le tipologie di merende potranno essere scambiate