

MENU PRIMAVERA per la ristorazione scolastica – PRIVO DI FRUTTA SECCA

Scuola primaria a.s. 2025-2026

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1' SETTIMANA 30 marzo 27 aprile	Ravioli magro burro e salvia Prosciutto cotto Insalata Frutta di stagione	Pasta alla crema di asparagi Uova strapazzate Zucchine gratinate Frutta di stagione	PASTA ALL'OLIO Formaggio spalmabile Carote cotte Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Fusi di pollo Fagiolini Frutta di stagione	Pasta integrale pomodoro ricotta Platessa panata Insalata mista Budino
2' SETTIMANA 06 aprile 04 maggio	Risotto alla parmigiana Asiago Carote julienne Frutta di stagione	Crema di verdure con pasta Arrosto di tacchino Patate al forno Frutta di stagione	Pasta olio e grana Frittata Insalata verde Yogurt alla frutta	Pasta con piselli Cotoletta di lonza Zucchine trifolate Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Cubetti di merluzzo gratinati Spinaci Frutta di stagione
3' SETTIMANA 13 aprile	PASTA ALL'OLIO Mozzarella Insalata Frutta di stagione	Pasta al pomodoro SFORMATO RICOTTA E SPINACI Carote, olive e mais Budino	Pasta al sugo di verdure Lonza al limone Zucchine gratinate Frutta di stagione	Pasta allo zafferano Uova strapazzate Fagiolini Frutta di stagione	Riso all'olio Platessa al forno Carote cotte Frutta di stagione
4' SETTIMANA 20 aprile	Pasta con crescenza Prosciutto cotto Insalata Frutta di stagione	Pasta pomodoro e basilico Bocconcini pollo al forno 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 OLIO E BASILICO/AGLI AROMI Merluzzo gratinato Carote crude DOLCE NO frutta secca – NO olio di girasole

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

NON UTILIZZARE OLIO DI GIRASOLE – NON SOMMINISTRARE PRODOTTI CONTENENTI OLIO DI GIRASOLE o CON INDICAZIONE OLII VEGETALI

***Utilizzare pangrattato "Pan d'Appennino"**