

MENU PRIMAVERA per la ristorazione scolastica – PRIVO DI LATTE E DERIVATI

Scuola primaria a.s. 2025-2026

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1' SETTIMANA 30 marzo 27 aprile	PASTA OLIO e salvia Prosciutto cotto S/L Insalata Frutta di stagione	Pasta AGLI ASPARAGI Uova strapazzate Zucchine ALL'OLIO Frutta di stagione	FOCACCINA S/L PESCE ALL'OLIO Carote cotte Frutta di stagione	Riso allo zafferano NO LATTE Fusi di pollo Fagiolini Frutta di stagione	Pasta integrale AL POMODORO Platessa panata Insalata mista BUDINO VEGETALE S/L
2' SETTIMANA 06 aprile 04 maggio	Risotto ALL'OLIO NO LATTE PESCE ALL'OLIO Carote julienne Frutta di stagione	Crema di verdure con pasta Arrosto di tacchino Patate al forno Frutta di stagione	Pasta ALL'OLIO Frittata Insalata verde MOUSSE DI 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	FOCACCINA S/L CARNE O PESCE Insalata Frutta di stagione	Pasta al pomodoro SFORMATO AGLI SPINACI NO LATTE Carote, olive e mais BUDINO VEGETALE S/L	Pasta al sugo di verdure Lonza al limone Zucchine ALL'OLIO Frutta di stagione	Pasta allo zafferano NO LATTE Uova strapazzate Fagiolini Frutta di stagione	Riso all'olio Platessa al forno Carote cotte Frutta di stagione
4' SETTIMANA 20 aprile	Pasta ALL'OLIO Prosciutto cotto S/L Insalata Frutta di stagione	Pasta pomodoro e basilico Bocconcini pollo al forno Spinaci ALL'OLIO Frutta di stagione	Riso crema cannellini NO LATTE CARNE O PESCE Zucchine all'olio Frutta di stagione	Pasta ALL'OLIO Frittata con zucchine Fagiolini Frutta di stagione	Pasta OLIO E BASILICO/AGLI AROMI Filetto di merluzzo gratinato Carote crude DOLCE NO LATTE – NO CACAO

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

NON AGGIUNGERE FORMAGGIO, GRANA, LATTE E DERIVATI ALLE PREPARAZIONI NE' SUI PRIMI

Leggere le etichette dei prodotti controllando l'assenza di latte e derivati