

MENU ESTIVO per la ristorazione scolastica
Scuola secondaria a.s. 2026/2027

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1' SETTIMANA 28 settembre	Ravioli di magro al burro e salvia Prosciutto cotto Insalata Frutta di stagione		Trancio di pizza margherita Formaggio spalmabile Pomodori Gelato	Pasta allo zafferano Bastoncini di pesce Fagiolini Pane e marmellata	
2' SETTIMANA 05 ottobre	Pasta al pomodoro Polpette al forno Carote julienne Pane e marmellata		Pasta olio e grana Asiago Insalata verde Frutta di stagione	Riso tipo cantonese (frittata e piselli) Cotoletta di lonza Pomodori e mais Gelato	
3' SETTIMANA	Trancio di pizza margherita Mozzarella Insalata Gelato		Pasta al pomodoro Lonzino olio e limone (freddo) Zucchine gratinate Pane e marmellata	Pasta allo zafferano Bastoncini di pesce Fagiolini Frutta di stagione	
4' SETTIMANA 21 settembre	Pasta con crescenza Tonno Insalata Pane e marmellata		Insalata di riso (formaggio, tonno, pomodori, mais) Primo sale Pomodori e mais Frutta di stagione	Pasta olio e grana Nuggets di pollo Fagiolini Torta	

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

Si segnala la possibile presenza dei seguenti allergeni e prodotti a base di essi: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi. Per maggiori dettagli visionare l'elenco a fianco al menù e rivolgersi al personale di cucina.

