

MENU PRIMAVERA per la ristorazione scolastica
Scuola secondaria a.s. 2025-2026

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'	
1' SETTIMANA 30 marzo 27 aprile	Ravioli di magro al burro e salvia Prosciutto cotto Insalata Frutta di stagione		Trancio di pizza margherita Formaggio spalmabile Carote cotte Budino	Risotto allo zafferano Fusi di pollo Fagiolini Pane e marmellata		 PRODOTTI BIOLOGICI <i>Olio extravergine oliva Ita</i> <i>Pasta</i> <i>Yogurt</i> <i>Mozzarella</i> <i>Ricotta</i> <i>Primo sale</i> <i>Legumi secchi</i> <i>Uova pastorizzate</i> <i>Pomodori pelati/passata</i> <i>Lonza di suino Lombardia</i> <i>Spalla/reale bovino</i> <i>Avicoli</i> <i>Latte intero fresco e UHT</i> <i>Succhi di frutta</i> <i>Orzo e farro</i> <i>Ortofrutta fresca 50%</i> <i>Verdura surgelata 50%</i> Altri prodotti <i>Budino fresco pastorizzato</i> <i>Pane tipo 0</i> <i>Prosciutto cotto nazionale alta qualità</i> <i>Pasta fresca e gnocchi senza additivi</i> <i>Riso del consorzio Riso e rane</i>
2' SETTIMANA 06 aprile 04 maggio	Risotto alla parmigiana Polpette al forno Carote julienne Pane e marmellata		Pasta olio e grana Asiago Insalata verde Budino	Pasta pomodoro e basilico Cotoletta di lonza Zucchine trifolate Frutta di stagione		
3' SETTIMANA 13 aprile	Trancio di pizza margherita Mozzarella Insalata Budino		Pasta al pomodoro Lonza al limone Zucchine gratinate Pane e marmellata	Pasta allo zafferano Bastoncini di pesce Fagiolini Frutta di stagione		
4' SETTIMANA 20 aprile	Pasta con crescenza Prosciutto cotto Insalata Pane e marmellata		Pasta al pesto Primo sale Zucchine all'olio 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.