

MENU' ESTIVO per la ristorazione scolastica
Scuola secondaria a.s. 2024-2025 – PRIVO DI CARNE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1' SETTIMANA	Ravioli di magro al burro e salvia Falafel Insalata Frutta di stagione		Pizza margherita Formaggio spalmabile ½ Pomodori Gelato	Risotto allo zafferano BURGER DI SOIA 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	Risotto alla parmigiana POLPETTE VEGETALI Carote julienne Pane e marmellata		Pasta alle zucchine BURGER DI SOIA Insalata verde Frutta di stagione	Pasta pomodoro e basilico Asiago Pomodori e mais Gelato		
3' SETTIMANA	Pizza margherita Mozzarella ½ porz. Insalata Gelato		Pasta al pesto BURGER DI SOIA Zucchine gratinate Pane e marmellata	Pasta allo zafferano Bastoncini di pesce Insalata Frutta di stagione		
4' SETTIMANA	Gnocchetti sardi con crescenza BURGER DI SOIA Insalata Pane e marmellata		Lasagne POMODORO e BESCIAPELLA Mozzarella Pomodori e mais Frutta di stagione	Pasta olio e grana FALAFEL o POLPETTE VEGETALI Fagiolini Torta		

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