


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

	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>	
<b>1' SETTIMANA</b>	Ravioli di magro al burro e salvia Falafel Insalata Frutta di stagione		Pizza margherita Formaggio spalmabile ½ Pomodori Gelato	Risotto allo zafferano Fusi di pollo Fagiolini Pane e marmellata		 <b>PRODOTTI BIOLOGICI</b> Olio extravergine oliva Ita Pasta Yogurt Mozzarella Ricotta Primo sale Legumi secchi Uova pastorizzate Pomodori pelati/passata Lonza di suino Lombardia Spalla/reale bovino Avicoli Latte intero fresco e UHT Succhi di frutta Orzo e farro Ortofrutta fresca 50% Verdura surgelata 50% <b>Altri prodotti</b> Budino fresco pastorizzato Pane tipo 0 Prosciutto cotto nazionale alta qualità Pasta fresca e gnocchi senza additivi Riso del consorzio Riso e rane
<b>2' SETTIMANA</b>	Risotto alla parmigiana Polpette di bovino al forno 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		
<b>3' SETTIMANA</b>	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		
<b>4' SETTIMANA</b>	Gnocchetti sardi con crescenza AFFETTATO DI TACCHINO ½ porz. Insalata Pane e marmellata		Lasagne al ragù di bovino Mozzarella ½ porz. 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.