

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

	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 Fusi di pollo Fagiolini Pane e marmellata		 PRODOTTI BIOLOGICI 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% Altri prodotti Budino fresco pastorizzato Pane tipo 0 Prosciutto cotto nazionale alta qualità Pasta fresca e gnocchi senza additivi Riso del consorzio Riso e rane
2' SETTIMANA	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		
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 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.