

MENU PRIMAVERA ESTATE per la ristorazione scolastica – PRIVO DI LATTE E DERIVATI
Scuola primaria a.s. 2025-2026

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1' SETTIMANA 29 settembre	PASTA OLIO e salvia FETTINA DI CARNE Insalata Frutta di stagione	Pasta ALL'OLIO Frittata verdure NO LATTE Carote julienne Frutta di stagione	FOCACCINA S/L PROSC. COTTO S/L ½ porz. Pomodori Frutta di stagione	Risotto allo zafferano NO LATTE Fusi di pollo Fagiolini Frutta di stagione	Pasta integrale AL POMODORO Platessa alla pizzaiola Insalata mista SORBETTO S/L
2' SETTIMANA 06 ottobre	Riso tipo cantonese (uova NO LATTE e piselli) FETTINA DI CARNE Carote julienne Frutta di stagione	Crema verdure con pasta Cotoletta di lonza Insalata mista Frutta di stagione	Pasta alle zucchine PROSCIUTTO COTTO S/L Insalata verde BUDINO VEGETALE S/L	Pasta con piselli Arrosto di tacchino Pomodori e mais Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Merluzzo gratinato Spinaci Frutta di stagione
3' SETTIMANA 15 settembre 13 ottobre	FOCACCINA S/L PROSC. COTTO S/L ½ porz. Insalata Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata NO LATTE Carote julienne SORBETTO S/L	Pasta PESTO FRESCO NO LATTE e fagiolini Lonza al limone Zucchine ALL'OLIO NO LATTE Frutta di stagione	Pasta allo zafferano NO LATTE Straccetti di pollo Insalata Frutta di stagione	Riso all'olio Limanda gratinata Pomodori Frutta di stagione
4' SETTIMANA 22 settembre	Gnocchetti sardi ALL'OLIO Prosciutto cotto S/L Insalata Frutta di stagione	Pasta pomodoro e basilico Bocconcini di pollo al forno Spinaci ALL'OLIO NO LATTE Frutta di stagione	PASTA AL RAGU' FETTINA DI CARNE Pomodori e mais Frutta di stagione	Pasta ALL'OLIO Uova strapazzate NO LATTE Fagiolini Frutta di stagione	Pasta alla norma NO GRANA Platessa gratinata al forno Patate al forno Torta NO LATTE E DERIVATI NO CACAO

NON AGGIUNGERE FORMAGGIO, GRANA, LATTE E DERIVATI ALLE PREPARAZIONI NE' SUI PRIMI

Leggere le etichette dei prodotti controllando l'assenza di latte e derivati