

MENU' ESTIVO per la ristorazione scolastica
Scuola primaria a.s. 2023-2024

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1' SETTIMANA 29/04 29/05 27/05	Ravioli di magro al burro e salvia Insalatona con olive, mais e ceci Frutta di stagione	Pasta olio e grana Frittata alle verdure Carote julienne Frutta di stagione	Pizza margherita Formaggio spalmabile Pomodori Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Fusi di pollo Fagiolini Gelato	Pasta integrale al pomodoro e ricotta Platessa limone e prezzemolo Insalata mista Frutta di stagione	 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 08/04 06/05 03/06	Risotto alla parmigiana Frittata Carote julienne Frutta di stagione	Crema di verdure con pasta Cotoletta di lonza Insalata mista Frutta di stagione	Pasta alle cime di rapa Asiago Insalata verde Frutta di stagione	Pasta con piselli Arrosto di tacchino Pomodori e mais Budino	Gnocchi al pomodoro Merluzzo gratinato Spinaci Frutta di stagione	
3' SETTIMANA 15/04 13/05 10/06	Pizza margherita Mozzarella Insalata Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata Carote julienne Frutta di stagione	Pasta al pesto e fagiolini Lonza al limone Zucchine gratinate Frutta di stagione	Pasta al ragù inglese Insalatona con olive, mais e ceci Gelato	Riso all'olio Limanda gratinata Pomodori Frutta di stagione	
4' SETTIMANA 22/04 20/05	Gnocchetti sardi con crescenza Prosciutto cotto Insalata Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Bocconcini di pollo al forno Carote julienne Frutta di stagione	Risotto alla crema di cannellini e speck Primo sale Pomodori e mais Frutta di stagione	Pasta olio e grana Frittata estiva Fagiolini Torta	Pasta alla norma Platessa gratinata al forno Spinaci gratinati Frutta di stagione	

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.