



## Menù Estivo

Scuola dell'Infanzia Longhena



|   | Lunedì                                                                            | Martedì                                                                              | Mercoledì                                                                       | Giovedì                                                                  | Venerdì                                                                                |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Pasta integrale al ragù di verdure<br>Frittata<br>Fagiolini* al vapore            | Pizza margherita<br>Spinaci* gratinati                                               | Risotto alle zucchine<br>Sformato di legumi<br>Carote julienne                  | Crema di verdure* con orzo<br>Cotoletta di pollo<br>Zucchine* al vapore  | Pasta al pomodoro<br>Filetto di merluzzo* gratinato<br>Insalata verde                  |
| 2 | Riso al pomodoro<br>Piselli* in umido<br>Fagiolini* al vapore                     | Pasta all'olio<br>Polpette di pollo e tacchino* al forno<br>Biete erbetto* al vapore | Crema di verdure* con riso<br>Primo sale<br>Patate* al forno                    | Pasta integrale al pesto<br>Tortino di melanzane<br>Zucchine* agli aromi | Chicche* al pomodoro<br>Filetto di platessa* gratinato<br>Insalata verde e pomodori    |
| 3 | Pasta integrale al pomodoro<br>Frittata alle zucchine<br>Biete erbetto* al vapore | Crema di verdure* con crostini<br>Coscia di pollo agli aromi<br>Fagiolini* al vapore | Farro con zucchine e carote<br>Lenticchie in umido<br>Insalata verde            | Pizza margherita<br>Carote julienne                                      | Risotto al grana padano<br>Filetto di merluzzo* gratinato<br>Insalata verde e pomodori |
| 4 | Pasta al pesto<br>Frittata<br>Fagiolini* al vapore                                | Crema di verdure* con orzo<br>Bocconcini di tacchino agli aromi<br>Patate* al vapore | Pasta integrale al pomodoro<br>Filetto di platessa* gratinato<br>Insalata verde | Risotto allo zafferano<br>Sformato di legumi<br>Finocchi* gratinati      | Pasta all'olio<br>Mozzarella<br>Carote julienne                                        |

Tutti i pasti vengono completati con pane comune e/o integrale non addizionato di grassi ed a ridotto contenuto di sale e frutta fresca o mousse di frutta.  
Verranno proposti almeno tre tipi diversi di frutta nell'arco della settimana a scelta tra: banana, mela, pera, arancia, pesca, albicocca, susina, prugna e kiwi (compatibilmente con la disponibilità di mercato).

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete).

\* Materia prima di base congelata e/o surgelata.

Aggiornato in data 21/07/2025 - Validato da: Servizio Dietistico di Area