

MENU ESTATE SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA

A.S. 2025/2026

in vigore dal 08/09 1^ settimana, termine 10/10

DIETA NO MAIALE

LUNEDI'

MARTEDI'

MERCOLEDI'

GIOVEDI'

VENERDI'

SETTIMANA 1 (08.09-12.09) (06.10-10.10)	Pasta olio e grana	Insala di pasta con piselli, formaggio, mais ed olive	Riso all'inglese	Pasta sugo di zucchine	Pizza margherita
	Merluzzo* panato	Primo sale (mezza porzione)	Fusi di pollo al forno	Uova strapazzate	Falafel 1/2 porzione
	Biete* all'olio	Insalata mista	Verdure* cotte miste	Fagiolini*	Carote julienne in insalata
	Pane integrale	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta
SETTIMANA 2 (15.09-19.09)	Ravioli di magro burro e salvia	Risotto al pomodoro	Lasagne alla bolognese	Pasta e piselli	Pasta al pesto
	Platessa* gratinata	Bocconcini di pollo gratinati	Mozzarella (mezza porzione)	SOFFICINI	Frittata al naturale
	Spinaci* all'olio	Carote julienne in insalata	Pomodori in insalata	Zucchine gratinate	Insalata mista
	Pane	Pane	Pane	Pane integrale	Pane
	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta
SETTIMANA 3 (22.09-26.09)	Pasta integrale alla pizzaiola	Pasta olio e grana	Risotto alla parmigiana	Pasta fredda con piselli e verdure	Pizza margherita
	Uova strapazzate	Fusi di pollo al forno	Merluzzo* panato	FALAFEL	Asiago (mezza porzione)
	Carote julenne in insalata	Biete* all'olio	Fagiolini* in insalata	Pomodoro e mais	Insalata mista
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane integrale
	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta
SETTIMANA 4 (29.09-03.10)	Pasta agli aromi	Orzo in insalta	Gnocchi al pomodoro	Pasta al pesto	Risotto allo zafferano
	Filetto di limanda* impanato	SOFFICINI	Formaggio spalmabile	Stracetti di tacchino dorati	Uova strapazzate
	Pomodori in insalata	Zucchine gratinate	Carote Julienne in insalata	Spinaci* olio	Insalata verde
	Pane	Pane	Pane integrale	Pane	Pane
	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta

il menu è da considerarsi indicativo e potrebbe variare in base alle disponibilità dei prodotti

*pietanza che può contenere ingredienti congelati/surgelati all'origine,

Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più **allergeni**: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sedamo, anidride solforosa e solfiti, lupini e molluschi (Allegato II del Reg. UE 1169/2011) come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo.