



Menù estivo - Primaria e secondaria di primo grado - A.S.2025/2026 – dal 17/09/25 al 31/10/2025

Comune di
VILLA
CORTESE



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 dal 22/09 al 26/09 dal 20/10 al 24/10	PIZZA AFF. TACCHINO ½ PORZIONE INSALATA MISTA FRUTTA DI STAGIONE	RISOTTO ALLO ZAFFERANO MERLUZZO* AL LIMONE FINOCCHI* AL FORNO FRUTTA DI STAGIONE	PASTA ALL'OLIO ARROSTO DI TACCHINO POMODORI BUDINO ALLA VANIGLIA	PASTA AL POMODORO E BASILICO CACIOTTA CAROTE JULIENNE FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURE* CON PASTA POLPETTE DI BOVINO FAGIOLINI* FRUTTA DI STAGIONE
2 dal 29/09 al 03/10 dal 27/10 al 31/10	RISOTTO CON VERDURE* PRIMO SALE INSALATA VERDE FRUTTA DI STAGIONE	CREMA DI LEGUMI E VERDURE* CON RISO POLLO AL FORNO BROCCOLI* FRUTTA DI STAGIONE	RAVIOLI DI MAGRO AGLI AROMI FRITTATA ALLE VERDURE FAGIOLINI* FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL PESTO MERLUZZO* AL FORNO CAROTE* YOGURT ALLA FRUTTA	PASTA ALL'OLIO HAMBURGER VEGETALI POMODORI FRUTTA DI STAGIONE
3 dal 06/10 al 10/10	PASTA AL RAGÙ VEGETALE BOCCONCINI DI POLLO AL FORNO ZUCCHINE AL FORNO BUDINO AL CIOCCOLATO	CREMA DI VERDURE* CON FARRO RICOTTA PATATE AL FORNO FRUTTA DI STAGIONE	PASTA ALLA CREMA DI ZAFFERANO HAMBURGER DI MANZO POMODORI FRUTTA DI STAGIONE	PIZZA PROSCIUTTO COTTO ½ PORZIONE INSALATA VERDE CON MAIS E OLIVE FRUTTA DI STAGIONE	RISOTTO ALLA PARMIGIANA BASTONCINI DI PESCE* FAGIOLINI* FRUTTA DI STAGIONE
4 dal 15/09 al 19/09 dal 13/10 al 17/10	CREMA DI LEGUMI E VERDURE* CON ORZO MOZZARELLA POMODORI E ORIGANO FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL PESTO AFFETTATO DI TACCHINO INSALATA VERDE FRUTTA DI STAGIONE	RISOTTO ALLE VERDURE* POLLO AL FORNO PATATE PREZZEMOLATE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA INTEGRALE AL PESTO DI ZUCCHINE FRITTATA CAROTE JULIENNE YOGURT ALLA FRUTTA	PASTA AL POMODORO MERLUZZO* GRATINATO ZUCCHINE TRIFOLATE FRUTTA DI STAGIONE

Le merende vengono servite agli utenti del post orario -* Il Prodotto potrebbe essere surgelato secondo disponibilità ° La preparazione e la produzione dei piatti viene effettuata all'interno del centro cottura.

Il pane è a basso contenuto di sale.

*si informano gli utenti che i prodotti presenti a menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini.

(allegato II del reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contaminatio sito/processo". In caso di necessità si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società".