

MENÙ PRIMAVERA-ESTATE 2025
SCUOLA PRIMARIA PASCOLI – MAZZINI - QUAGLIA
DIETA VEGANA

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1^ SETTIMANA	PASTA (1) AL POMODORO CON MELANZANE (9)* LEGUMI O PISELLI* IN UMIDO (9) VERDURA* COTTA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE COMUNE (1)		PASTA (1) CON PISELLI* (9)* VERDURA MISTA CRUDA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE COMUNE (1)	PASTA (1) AGLI AROMI TOFU (6) VERDURA COTTA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE INTEGRALE (1)	
2^ SETTIMANA	PASTA (1) AL POMODORO (9)* LEGUMI O PISELLI* IN UMIDO (9) VERDURA COTTA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE COMUNE (1)		RISO ALL'OLIO (9)* TOFU (6) VERDURA* COTTA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE COMUNE (1)	FOCACCIA (1) VERDURA CRUDA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE INTEGRALE (1)	
3^ SETTIMANA	RISOTTO ALLO ZAFFERANO NO BURRO (9)* LEGUMI O PISELLI* IN UMIDO (9) VERDURA CRUDA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE COMUNE (1)		PASTA (1) AL RAGU DI LEGUMI (9)* VERDURA CRUDA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE COMUNE (1)	PASTA (1) ALL'OLIO TOFU (6) VERDURA COTTA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE INTEGRALE (1)	
4^ SETTIMANA	GNOCCHI (1) CON POMODORI FRESCHI (9)* LEGUMI O PISELLI* IN UMIDO (9) VERDURA MISTA CRUDA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE COMUNE (1)		PASTA INTEGRALE (1) OLIO E BASILICO TOFU (6) VERDURA* COTTA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE COMUNE (1)	PASTA (1) CON PISELLI* (9)* VERDURA CRUDA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE INTEGRALE (1)	

LEGENDA:

* prodotto surgelato/congelato all'origine

Pane a ridotto contenuto di sale.

La pasta somministrata sarà in parte proveniente da AGRICOLTURA BIOLOGICA.

La verdura cotta verrà somministrata gelo o fresca a rotazione e a seconda delle disponibilità.

Verdura di stagione a rotazione tra: broccoli*, finocchi, cavolfiore*, carote, fagiolini* spinaci*, zucchine, insalata, melanzane, pomodori

Frutta fresca di stagione a rotazione tra: mela, pera, banana, susina, albicocca, melone, pesca, anguria

LEGENDA ALLERGENI: 1. Glutine. 2. Crostacei. 3. Uova. 4. Pesce. 5. Arachidi. 6. Soia. 7. Latte. 8. Frutta a guscio. 9. Sedano. 10. Senape. 11. Semi di sesamo. 12. Anidride solforosa. 13. Lupini. 14. Molluschi.
Non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contaminazione dovuta ai processi di produzione e somministrazione