

**MENÙ PRIMAVERA-ESTATE 2025**  
**SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO ADAMOLI**  
**DIETA NO CARNE**

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<b>1^ SETTIMANA</b>	PASTA (1) AL POMODORO CON MELANZANE (9)* FRITTATA (3,7) VERDURA* COTTA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE COMUNE (1)		PASTA (1) CON PISELLI* (9)* VERDURA MISTA CRUDA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE COMUNE (1)		
<b>2^ SETTIMANA</b>	PASTA (1) AL POMODORO (9)* FRITTATA (3,7) VERDURA COTTA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE COMUNE (1)		RISOTTO ALLA PARMIGIANA (3,7,9)* MERLUZZO* (4) GRATINATO (1) VERDURA* COTTA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE COMUNE (1)		
<b>3^ SETTIMANA</b>	RISOTTO ALLO ZAFFERANO (3,7,9)* LEGUMI 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)		
<b>4^ SETTIMANA</b>	GNOCCHI (1,12) CON POMODORI FRESCHI (9)* FORMAGGIO PRIMO SALE (7) VERDURA MISTA CRUDA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE COMUNE (1)		PASTA INTEGRALE (1) AL PESTO (3,7,8) MERLUZZO* (4) GRATINATO (1) VERDURA* COTTA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE COMUNE (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-contamination dovuta ai processi di produzione e somministrazione**