**Menu primavera estate - A.S. 2025/2026**

**Scuole Offanengo - In vigore dal 01 settembre 2025**



**Comune di Offanengo**



|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **settimana** | **Lunedì** | **Martedì** | **Mercoledì** | **Giovedì** | **Venerdì** |
| 01/09 – 05/09  13/10 – 17/10 | Pasta alla crema di melanzane  Formaggio  Mistro di verdure crude  Pane  Frutta | Risotto alle spezie  Scaloppina di pollo al limone  Carote julienne  Pane  Frutta | Pasta pomodoro e basilico  Merluzzo\* gratinato con pane e farina di mais  Fagiolini\* all’olio  Pane  Frutta | Passato di verdura\* con orzo  Arrosto di lonza  Patate\* al forno  Pane  Frutta | Pasta al pesto  Crocchette\* di legumi  Pomodori  Pane  Frutta |
| 08/09 – 12/09  20/10 – 24/10 | Ravioli di magro alla salvia  Frittata  Insalata verde  Pane  Frutta | Minestra di lenticchie  Spezzatino di pollo  Zucchine\* gratinate  Pane  Frutta | Risotto allo zafferano  Sformato vegetale\*  Pomodori  Pane  Frutta | Pasta al pesto di zucchine  Tacchino alla pizzaiola  Misto di verdure cotte\*  Pane integrale  Frutta | Pasta al pomodoro  Platessa\* gratinata  Carote julienne  Pane  Frutta |
| 15/09 – 19/09  27/10 – 31/10 | Crema di verdure\* con farro  Fusi di pollo al forno (petto di pollo per scuola dell’infanzia)  Patate\*  Pane  Frutta | Pasta al pesto  Polpette di pesce\*  Zucchine\* trifolate  Pane  Frutta | Pasta fredda pomodorini olive e mais  Cotoletta di tacchino  Fagiolini\* all’olio  Pane  Frutta | Pasta olio e grana  Lenticchie in umido  Carote\* all’olio  Pane  Frutta | Insalata mista  Pizza margherita  Pane integrale  Frutta |
| 22/09 – 26/09  03/11 – 07/11 | Pasta al ragù di verdure (peperone/melanzana/zucchina)  Mozzarella  Pomodori  Pane  Frutta | Pasta con crema allo zafferano  Bocconcini di pollo panati  Misto di verdure cotte\*  Pane  Frutta | Minestra di patate\* e ceci  Suino al forno  Fagiolini\*  Pane  Frutta | Riso olio e salvia  Crocchette di merluzzo\*  Insalata e pomodoro  Pane  Frutta | Chicche di patate al pomodoro  Rotolo di frittata  Carote julienne  Pane  Frutta |
| 29/09 – 03/10 | Risotto zafferano e piselli\*  Primo sale  Insalata verde  Pane  Frutta | Misto di verdure crude  Pasta al ragù  Pane  Frutta | Pasta agli aromi  Totani gratinati  Zucchine patate melanzane al forno  Pane  Frutta | Pasta integrale al pomodoro  Arrosto di tacchino alle erbe  Fagiolini\*  Pane  Frutta | Pasta al pesto  Sformato\* di legumi  Carotine baby\*  Pane  Frutta |
| 06/10 – 10/10 | Risotto al grana padano  Lenticchie in umido  Fagiolini\*  Pane  Frutta | Chicche di patate al pomodoro  Frittata  Julienne di verdure crude  Pane  Frutta | Pasta con zucchine  Formaggio  Pomodori e mais  Pane integrale  Frutta | Crema di carote\* con crostini  Cotoletta di pollo  Patate e zucchine\*  Pane  Frutta | Pasta pomodoro e pesto  Platessa\* dorata  Insalata mista  Pane  Frutta |
| \* prodotto congelato/surgelato / L’elenco degli allergeni presenti nei piatti è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione / Elenco allergeni: cereali contenenti glutine e prodotti derivati, crostacei e prodotti a base di crostacei, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, anidride solforosa, lupini e prodotti a base di lupini, molluschi e prodotti a base di molluschi.  Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/surgelate/congelate/ da agricoltura biologica/ tutelate) sono definite nel capitolato speciale d’appalto e sue eventuali integrazioni è riportata nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. \*\*\*LA PORZIONE SERVITA SARA’ ADEGUATA A SODDISFARE I FABBISOGNI DI MARCO E MICRONUTRIENTI SUGGERITI DALLE LINEE GUIDA DAI LARN 2014 | | | | |  |