



VESCO

SRL CON SOCIO UNICO

catering & banqueting

Menù Primavera 1 APRILE - 31 OTTOBRE Rev 1 del 11/02/2026 a.s. 2025-2026

	LUNEDì	MARTEDì	MERCOLEDì	GIOVEDì	VENERDì
PRIMA SETTIMANA	Fusilli ¹ integrali al pomodoro e basilico Crescenza ⁷ Carote all'olio Frutta	Risotto giallo Filetto di nasello ^{4*} panato ¹ Insalata mista Frutta	Pasta ¹ al pesto di zucchine Fusi di pollo al forno Pomodori in insalata Frutta	Ravioli di magro ^{1,3,7*} Al burro ⁷ e salvia Sformatino ³ ½ pz Fagiolini* all'olio Dessert	Pasta ¹ al ragu di legumi Tacchino ½ porzione Carote julienne Frutta
SECONDA SETTIMANA	Riso in cagnone Lonza al forno Insalata mista Frutta	Crema di ceci e patate con crostini ¹ Ricotta vaccina ⁷ 1/2 pz Zucchine* al forno Frutta	Pizza margherita ^{1,7} Prosciutto cotto ½ porzione Insalata mista Frutta	Risotto alla curcuma Fusi di pollo al forno Carote julienne Frutta	Pasta ¹ al Grana Padano dop ^{3,7} Filetto di platessa* al forno ^{1,4} Pomodori in insalata Frutta
TERZA SETTIMANA	Pasta ¹ al pesto Uovo ³ sodo Fagiolini* all'olio Frutta	Pasta ¹ pomodoro e lenticchie Mozzarella ½ porzione Insalata verde Frutta	Risotto alle verdure Filetto di platessa ^{4*} gratinato al forno ¹ Erbette* al Grana Padano ^{3,7} Frutta	Pizza margherita ^{1,7} Prosciutto cotto ½ porzione Insalata mista Frutta	Fusilli integrali ¹ al ragu di verdure Bocconcini di pollo panato ¹ Carote julienne Frutta
QUARTA SETTIMANA	Pasta ¹ al pomodoro Arrosto di tacchino Fagiolini* al vapore Frutta	Pasta ¹ alla Norma Sformatino ³ Insalata con cetrioli Frutta	Gnocchi ¹ al pesto di basilico* Formaggio fresco mozzarella ⁷ Insalata mista Frutta	Pasta ¹ al Grana Padano d.o.p. ^{3,7} Bastoncino di nasello ^{4*} al pan gratinato ¹ Zucchine* al forno Frutta	Pasta ¹ e fagioli Formaggio stagionato ½ porzione Carote al vapore Frutta

ALLERGENI (Reg. CE 1169/2011):

1. Glutine. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
2. Crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio
9. Sedano
10. Senape
- 11-sesamo
- 12-solfiti
- 13-lupini
- 14-molluschi

SPECIFICHE

- *Prodotto surgelato
- Ogni pasto prevede la disponibilità di pane a ridotto contenuto di sale nelle porzioni di 20 g per Asilo nido e la scuola dell'infanzia, 50 g di per la scuola primaria e 70 g per la scuola secondaria di primo grado
- La frutta fornita al termine del pasto è soggetta a varietà stagionali indicate nei ricettari.