

# Menu primavera estate 2026



Comune di Ricengo (CR) Scuola dell'infanzia e primaria

Settimane	1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª SETTIMANA
	13-apr 11-mag 08-giu	20-apr 18-mag 15-giu	27-apr 25-mag 22-giu	04-mag 01-giu 29-giu
<i>Lunedì</i>	Pasta alla norma Frittata con verdure* Zucchine al forno Frutta di stagione Pane comune	Chicche di patate al pomodoro Frittata al forno Zucchine all'olio Frutta di stagione Pane comune	Pomodori in insalata Pizza margherita Frutta di stagione Pane comune	Pasta al sugo di verdure* Mozzarella Pomodori Frutta di stagione Pane comune
<i>Martedì</i>	Risotto alla parmigiana Tortino vegetale con legumi Pomodori Frutta di stagione Pane integrale	Risotto agli aromi Mozzarella Insalata mista e mais Frutta di stagione Pane integrale	Orzo al pomodoro Frittata di verdure* Insalata Frutta di stagione Pane integrale	Risotto alla parmigiana Polpette di legumi Zucchine gratinate* Frutta di stagione Pane integrale
<i>Mercoledì</i>	Misto di verdure crude Pizza margherita Frutta di stagione Pane comune	Crema di carote con orzo Cotoletta di tacchino Patate al forno Frutta di stagione Pane comune	Pasta al ragù Fagiolini* Frutta di stagione Pane comune	Pasta integrale pomodoro e basilico Frittata Fagiolini* Frutta di stagione Pane comune
<i>Giovedì</i>	Crema di verdure* con farro Bocconcini di pollo dorati Fagiolini* Frutta di stagione Pane comune	Pasta olio e grana Sformato di verdure e legumi Fagiolini* Frutta di stagione Pane comune	Pasta al pesto Polpette di legumi Zucchine all'olio Frutta di stagione Pane comune	Farro al pesto Cotoletta di tacchino Carote julienne Frutta di stagione Pane comune
<i>Venerdì</i>	Pasta con crema di zucchine Merluzzo* gratinato Insalata Frutta di stagione Pane comune	Pasta pomodoro e piselli Platessa* olio e limone Carote julienne Frutta di stagione Pane comune	Risotto con crema di peperoni Platessa dorata* Carote all'olio Frutta di stagione Pane comune	Pasta con pesto di zucchine Merluzzo* gratinato Insalata Frutta di stagione Pane comune

\* uno o più ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati all'origine  
**M** Maiale  
 Il pane somministrato è a ridotto contenuto di sale (1,7% sul totale della farina)  
 In fase di preparazione e condimento viene utilizzato **esclusivamente** OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Le grammature sono conformi alle Linee guida ATS Valpadana

Le proposte di frutta fresca sono calendarizzate garantendo almeno 3 tipologie diverse a settimana