



Menù Estivo

Scuola dell'Infanzia e Primaria – Comune di Gardone Val Trompia



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pizza margherita Affettato di tacchino ½ porz. Insalata verde	Penne integrali al pomodoro e basilico Fusi di pollo al forno Zucchine* al forno	Mezze maniche al pesto Polpette di legumi* al pomodoro Macedonia di verdure* al vapore	Passato di verdura* con orzo Bastoncini di merluzzo* al forno Insalata verde	Riso all'olio Frittata al grana Carote julienne
2	Gnocchi al pomodoro Piselli* al vapore Zucchine* al forno	Fusilli al pesto Frittata ai formaggi Fagiolini* al vapore	Spätzle agli spinaci* al burro e salvia Hamburger di tacchino Insalata verde e carote julienne	Crema di carote* con crostini Asiago Insalata verde	Riso al grana padano Mini burger di merluzzo con salsa al limone Carote julienne
3	Farfalle all'olio Frittata Fagiolini* al vapore	Penne integrali al ragù di bovino Insalata verde	Passato di verdura* con crostini Mozzarella Carote julienne	Riso al pomodoro Mini burger di legumi Zucchine* al forno	Conchiglie zafferano e zucchine* Bastoncini di merluzzo* al forno Insalata verde
4	Mezze maniche in salsa aurora Piselli* al vapore Carote* olio e rosmarino	Focaccia Prosciutto cotto Pomodori	Riso all'olio Frittata Fagiolini* al vapore	Penne integrali al pesto Rosa camuna Carote julienne	Farfalle con pomodorini, mozzarella e basilico Bastoncini di merluzzo* al forno Macedonia di verdure* al vapore
5	Crema di zucchine e patate* Frittata Carote* al vapore	Pizza margherita Prosciutto cotto ½ porz. Insalata verde	Gnocchi al pomodoro Mozzarella Carote julienne	Fusilli all'olio Mini burger di legumi Purè di patate	Lasagne* al ragù di bovino Insalata verde e finocchi julienne
6	Conchiglie al sugo di lenticchie Zucchine* al forno	Ravioli ricotta e spinaci* all'olio Bastoncini di merluzzo* al forno Insalata verde	Fusilli all'olio Frittata Fagiolini* al vapore	Penne integrali al pomodoro e ricotta Asiago Carote julienne	Riso allo zafferano Cotoletta di pollo Insalata verde e pomodori

Tutti i pasti vengono completati con pane comune (**pane integrale il mercoledì**) non addizionato di grassi ed a ridotto contenuto di sale e frutta fresca o mousse 100% frutta. Nei giorni in cui è prevista la pizza o quando sono presenti un primo di verdure in brodo con cereali e le patate come contorno, viene proposta la mezza porzione di pane. Per tutte le preparazioni viene utilizzato esclusivamente sale iodato e, ove necessario, verrà utilizzato olio extra vergine d'oliva sia a crudo sia in cottura. Verranno proposti almeno tre tipi diversi di frutta nell'arco della settimana a scelta tra: banana, mela, pesca, albicocca, susina e prugna (compatibilmente con la disponibilità di mercato). **In grassetto le giornate BIO**

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete).

* **Materia prima di base congelata e/o surgelata.**

Aggiornato in data 13/03/2026 - Validato da: Servizio Dietistico di Area