

Menu primavera estate 2026



Comune di Bagnolo Cremasco (CR) scuola dell'infanzia e primaria

Settimane	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
	08-apr 04-mag 01-giu 29-giu	13-apr 11-mag 08-giu	20-apr 18-mag 15-giu	27-apr 25-mag 22-giu
Lunedì	Risotto alla parmigiana Frittata con verdure* Insalata verde Frutta di stagione Pane comune	Pasta agli aromi Lenticchie al pomodoro Carote all'olio evo Frutta di stagione Pane comune	Pasta alla pizzaiola Frittata semplice Erbette* Frutta di stagione Pane comune	Riso all'olio Lenticchie al rosmarino Spinaci* Frutta di stagione Pane comune
Martedì	Pasta al pomodoro Polpettine di ceci Zucchine all'olio evo Frutta di stagione Pane comune	Crema di verdure con farro Filetto di pesce* olio e limone Fagiolini* Frutta di stagione Pane comune	Riso agli aromi Tortino di piselli Carote all'olio evo Frutta di stagione Pane comune	Pasta al pomodoro Merluzzo gratinato* Insalata mista Frutta di stagione Pane comune
Mercoledì	Riso allo zafferano Mozzarella Pomodori Frutta di stagione Pane comune	Pasta al pesto Bocconcini di tacchino Spinaci* Frutta di stagione Pane comune	Pasta al pesto Mozzarella Pomodori Frutta di stagione Pane comune	Pasta agli aromi Crocchette di verdura e legumi Fagiolini* Frutta di stagione Pane comune
Giovedì	Insalata d'orzo con verdure Scaloppine di tacchino agli agrumi Zucchine all'olio evo Frutta di stagione Pane integrale	Riso allo zafferano Tortino di legumi Carote julienne Frutta di stagione Pane integrale	Orzotto al sugo di verdure Platessa dorata* Zucchine al forno Frutta di stagione Pane integrale	Vellutata di carote e farro Petto di pollo alle erbe Patate* Frutta di stagione Pane integrale
Venerdì	Ravioli di magro Merluzzo gratinato* Fagiolini* Frutta di stagione Pane comune	Insalata pomodori e mais Pizza margherita Frutta di stagione Pane comune	Insalata mista Pasta al ragù di manzo Frutta di stagione Pane comune	Carote e mais Pizza margherita 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