

SCUOLA PRIMARIA DE AMICIS, COMUNE DI VEDANO OLONA (VA)

MENÙ PRIMAVERA-ESTATE A.S.2025/26



In vigore da settembre 2025

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
1 [^] Setti- mana Lun 4/09	Pasta integrale al pomodoro ^{1,9} Prosciutto cotto Insalata verde Pane ¹ Frutta fresca	Pizza margherita ^{1,7} Insalata mista Pane ¹ Frutta fresca	Passato di verdure con orzo ^{1,9} Cioricini di merluzzo* ⁴ Carote grattugiate Pane integrale ¹ Frutta fresca	Pasta zafferano e zucchine ^{1,7} Farinata Zucchine Pane ¹ Frutta fresca	Riso all'inglese ^{3,7} Cotoletta di tacchino alla milanese ^{1,3} Insalata e pomodori Pane ¹ Frutta fresca
2 [^] Setti- mana	Pasta alla Norma ¹ Involtini di platessa* ^{1,4} Fagiolini all'olio* Pane ¹ Frutta fresca	Insalata di pasta con pomodoro e basilico ¹ Ricotta ⁷ Insalata mista Pane ¹ Frutta fresca	Risotto alla parmigiana ^{3,7} Fagioli in insalata Carote prezzemolate Pane integrale ¹ Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro ^{1,9} Frittata ^{3,7} Insalata Pane ¹ Frutta fresca	Farro freddo con verdure ^{1,9} Scaloppina di pollo* ¹ Fagiolini* Pane ¹ Frutta fresca
3 [^] Setti- mana	Pasta al pomodoro ^{1,9} Frittata al forno ^{3,7} Zucchine trifolate Pane ¹ Frutta fresca	Pasta integrale al pesto ^{1,3,7,8} Polpette di salmone e merluzzo* ^{1,3,4} Tris di verdure* Pane ¹ Frutta fresca	Insalata di farro con zucchine, melanzane e pomodori ¹ Mozzarella ⁷ Insalata Pane integrale ¹ Frutta fresca	Fusilli al pesto di zucchine ^{1,3,7} Polpette di legumi ^{1,3} Carote julienne Pane ¹ Frutta fresca	Risotto allo zafferano ^{3,7} Straccetti di pollo gratinati ¹ Biete erbette* Pane ¹ Frutta fresca
4 [^] Setti- mana	Pasta al ragù ^{1,9} Fagiolini e carote* Pane ¹ Frutta fresca	Orzotto con verdure ^{1,9} Platessa gratinata* ^{1,4} Insalata mista Pane ¹ Frutta fresca	Riso al pomodoro ⁹ Lenticchie in umido ⁹ Biete erbette* Pane integrale ¹ Frutta fresca	Pasta integrale pomodoro e olive ^{1,9} Frittata con verdure ^{3,7} Insalata mista Pane ¹ Frutta fresca	Pasta olio e grana DOP ^{1,3,7} Cosce di pollo al forno Patate e verdure al forno* Pane ¹ Frutta fresca

Vengono servite almeno tre tipologie diverse di frutta a settimana tra: banane, pesche, prugne, albicocche, anguria, mele, la verdura proposta è di stagione. Viene utilizzato sale iodato solo nelle preparazioni a crudo, per ridurre il consumo vengono utilizzate spezie ed erbe aromatiche: non sono utilizzati dadi né insaporitori. I condimenti a crudo sono a base di olio extra vergine di oliva. Il piano alimentare è stato elaborato in riferimento alle linee guida dell'ATS Insubria: "linee di indirizzo per la ristorazione collettiva".

1 Cereali contenenti glutine 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Arachidi 6 Soia 7 Latte 8 Frutta a guscio 9 Sedano 10 Senape 11 Sesamo 12 Anidride solforosa 13 Lupini 14 Molluschi
IN RIFERIMENTO ALLA NORMATIVA "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011)
NEL MENU VENGONO INDICATI GLI ALLERGENI PRESENTI NELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE NELLA REALIZZAZIONE DELLE RICETTE. L'EVENTUALE PRESENZA ACCIDENTALE DI ALLERGENI ("PUÒ CONTENERE") VIENE DICHIARATA NEL LIBRO RICETTE. A DISPOSIZIONE IN TIMPANIO.

*L'ingrediente potrebbe essere surgelato all'origine

Dott.ssa Erika Sciuvo

ATS Insubria
Qualità della Nutrizione e Stili Alimentari
Responsabile
Dott. Giuseppe Del Bene



17-04-2026

Rev. 03.02.2026