



VESCO

SRL CON SOCIO UNICO

catering & banqueting

Menù Primavera 1 APRILE - 31 OTTOBRE a.s. 2026-2027 da settembre 2026

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRIMA SETTIMANA	Pasta integrale ¹ alla crema di broccoli* Crescenza ⁷ Insalata verde Frutta	Orzotto ¹ al pomodoro Uova strapazzate ³ Fagiolini* al vapore Frutta	Gnocchi ¹ al pomodoro Filetto di platessa* gratinato ^{1,4} Cavolfiori al vapore* Frutta	Passato di verdure* con riso Fusi di pollo al forno Carote* al vapore Frutta	Pasta ¹ con ragù di lenticchie Finocchi in insalata Frutta
SECONDA SETTIMANA	Riso all'olio e salvia Lonza al forno Insalata mista Frutta	Crema di ceci crostini ¹ Tris di verdure* al vapore (broccoli, cavolfiori, carote) Frutta	Pizza margherita ^{1,7} Insalata verde Frutta	Polenta Bocconcini di pollo alla pizzaiola Carote* al vapore Frutta	Pasta integrale ¹ al pomodoro Filetto di platessa* gratinato ^{1,4} Spinaci* al vapore Frutta
TERZA SETTIMANA	Pasta integrale ¹ alla crema di basilico* Sformatino ^{3*} Fagiolini* al vapore Frutta	Orzotto ¹ al pomodoro Filetto di platessa* gratinato ^{1,4} Broccoli* al vapore Frutta	Crema di verdure* Bocconcini pollo in umido Patate al vapore Frutta	Pizza margherita ^{1,7} Insalata mista Frutta	Pasta ¹ pomodoro e lenticchie Insalata verde Frutta
QUARTA SETTIMANA	Riso al pomodoro Uova sode ³ Insalata mista Frutta	Crema di zucca crostini ¹ Filetto di platessa* gratinato ^{1,4} Finocchi in insalata Frutta	Polenta Bruscitt (carne di bovino in umido) Cavolfiori al vapore* Frutta	Pasta integrale ¹ alla crema di basilico* Mozzarella ⁷ Insalata con cavolo cappuccio Frutta	Pasta ¹ e fagioli Carote* al vapore Frutta



VESCO

SRL CON SOCIO UNICO

catering & banqueting

Menù Primavera 1 APRILE - 31 OTTOBRE a.s. 2026-2027 da settembre 2026

ALLERGENI (Reg. CE 1169/2011) sono indicati nel menù col numero a fianco del piatto

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

STAGIONALITA' (varietà servite, 3 diverse tipologie di frutta alla settimana)	
AUTUNNO/INVERNO	arance, banane, kiwi, mandaranci, mandarini, clementine, mele, pere, uva, susine

SPECIFICHE

- *Materia prima surgelata.
- Ogni pasto prevede pane a ridotto contenuto di sale. Le grammature servite sono indicate nel ricettario.
- La frutta fornita al termine del pasto è soggetta a varietà stagionali; le grammature e varietà servite sono indicate nel ricettario.