

## MENÙ PRIMAVERA ESTATE A.S. 2023-2024

### SCUOLE DELL'INFANZIA e PRIMARIA

giorni	1 <sup>a</sup> settimana	2 <sup>a</sup> settimana	3 <sup>a</sup> settimana	4 <sup>a</sup> settimana
	DAL 01 AL 05 APR DAL 29 APR AL 03 MAG DAL 27 AL 31 MAG DAL 24 AL 28 GIU DAL 22 AL 26 LUG DAL 19 AL 23 AGO DAL 16 AL 20 SETT DAL 14 AL 18 OTT	DALL'08 AL 12 APR DAL 06 AL 10 MAG DAL 03 AL 07 GIU DALL'01 AL 05 LUG DAL 29 LUG AL 02 AGO DAL 26 AL 30 AGO DAL 23 AL 27 SETT DAL 21 AL 25 OTT	DAL 15 AL 19 APR DAL 13 AL 17 MAG DAL 10 AL 14 GIU DALL'08 AL 12 LUG DAL 05 AL 09 AGO DAL 02 AL 06 SETT DAL 30 SETT AL 04 OTT DAL 28 OTT AL 01 NOV	DAL 22 AL 26 APR DAL 20 AL 24 MAG DAL 17 AL 21 GIU DAL 15 AL 19 LUG DAL 12 AL 16 AGO DAL 09 AL 13 SETT DAL 07 ALL'11 OTT FINO A VARIAZIONE
LUNEDÌ	Riso all'olio Straccetti di pollo brasati Ratatouille di verdure	Pasta pomodoro e basilico Uovo <sup>2</sup> Zucchine all'olio aromatizzato	Pasta tonno e piselli Affettato di tacchino Fagiolini all'olio aromatizzato	Ravioli di magro agli aromi Formaggio <sup>1</sup> Spinaci al grana
MARTEDÌ	Pasta alla norma Sformato di verdure e formaggio Insalata mista	Pasta agli aromi Petto di pollo dorato al forno Insalata mista con mais	Riso alla parmigiana Filetto di pesce <sup>3</sup> dorato al forno Insalata di pomodori	Crema di verdure e legumi con orzo/farro Sovracoscia di pollo al forno Insalata di pomodori
MERCOLEDÌ	Pizza margherita Tonno Carote julienne	Riso allo zafferano Salsiccia di maiale al forno Insalata di fagiolini e pomodori	Pasta al pesto e zucchini Straccetti di tacchino agli aromi Carote julienne	Riso al pomodoro Uovo <sup>2</sup> Zucchine gratinate
GIOVEDÌ	Pasta al pesto Polpette di vitellone al forno Zucchine all'olio aromatizzato	Crema di piselli con pasta Formaggio <sup>1</sup> Patate al forno	Pizza margherita Formaggio <sup>1</sup> Zucchine gratinate	Farro con verdure Lonza alla milanese al forno Insalata mista
VENERDÌ	Riso prosciutto e piselli Formaggio <sup>1</sup> Insalata di pomodori	Pasta al ragù di verdure Burger di pesce <sup>3</sup> al forno Carote al forno	Pasta olio e salvia Uovo <sup>2</sup> Insalata mista	Pasta zucchini e zafferano Insalata di pesce <sup>3</sup> con patate e olive Carote all'olio

Il pranzo viene completato con pane.

- Contorni: tutte le verdure sia cotte sia crude sono condite con olio extravergine di oliva.
  1. Il formaggio sarà proposto a rotazione nelle seguenti varianti: fresco e da taglio.
  2. L'uovo sarà proposto a rotazione tra tortino con o senza verdure, sodo, strapazzato, rotolo con formaggio
  3. Il filetto di pesce sarà proposto a rotazione tra: platessa, merluzzo e halibut.



[Si consiglia di ridurre l'uso del sale nelle preparazioni e preferire l'utilizzo di sale iodato](#)

Reg. UE 1169/2011: per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.