



MENÙ PRIMAVERA – ESTATE



	1° Settimana	2° Settimana	3° Settimana	4° Settimana
Lunedì	Pasta al pesto delicato ^{1,4,5,9} Filetto di platessa* dorato ^{1,7,4,5,8,9,10,12} Fagiolini* all'olio e cappuccio julienne Frutta fresca Pane ^{1,4,5,8,9,10,12}	Risotto al pomodoro ^{4,5,6} Lonza di maiale all'arancio Fagiolini* all'olio e carote julienne Frutta fresca Pane ^{1,4,5,8,9,10,12}	Pasta al pomodoro ^{1,4,5,6} Tonno all'olio ⁷ Biete* all'olio e carote julienne Frutta fresca Pane ^{1,4,5,8,9,10,12}	Pasta al sugo di pomodoro e lenticchie ^{1,4,5,6,8,10} Uova strapazzate ^{4,5} Spinaci* all'olio e carote julienne Frutta fresca Pane ^{1,4,5,8,9,10,12}
Martedì	Pasta integrale al sugo di melanzane ^{1,4,5,6} Frittata ^{4,5} Carote all'olio e valeriana Frutta fresca Pane ^{1,4,5,8,9,10,12}	Pasta alla parmigiana ^{1,4,5} Filetto di merluzzo* con pomodorini ⁷ Carote all'olio e cappuccio julienne Frutta fresca Pane ^{1,4,5,8,9,10,12}	Crema di legumi con orzo o farro ^{2,3,4,5,6,8,9,10} Frittata ^{4,5} Patate all'olio e finocchio julienne Frutta fresca Pane ^{1,4,5,8,9,10,12}	Vellutata di zucchine con crostini ^{1,4,5,6,7,11} Straccetti di pollo* al limone Patate al forno e cappuccio julienne Frutta fresca Pane ^{1,4,5,8,9,10,12}
Mercoledì	Risotto con piselli* ^{4,5,6} Caciotta ⁴ Spinaci* all'olio e pomodori Frutta fresca	Pasta al sugo di zucchine ^{1,4,5,6} Tagliata di petto di pollo* Finocchio gratinato ^{4,5,6,10,14} e insalata Frutta fresca	Pasta al ragù ^{1,4,5,6} Carote all'olio e cappuccio julienne Dolce ^{1,4,5}	Pizza margherita* ^{1,4,5,6,7,8,10,11,15} Fagiolini* all'olio e insalata mista Yogurt ⁴
Giovedì	Pasta al ragù di carni bianche* ^{1,4,5,6} Zucchine al vapore e carote julienne Yogurt ⁴ Pane ^{1,4,5,8,9,10,12}	Crema di patate e ceci con crostini ^{1,4,5,6,7,8,10,11} Uova strapazzate ^{4,5} Spinaci* all'olio e pomodori Frutta fresca Pane ^{1,4,5,8,9,10,12}	Risotto all'ortolana* ^{4,5,6} Insalata caprese ⁴ Finocchio all'olio Frutta fresca Pane ^{1,4,5,8,9,10,12}	Pasta alla crema di carote ^{1,4,5,6} Polpette delicate di pesce* ⁷ Finocchio all'olio e pomodori Frutta fresca Pane ^{1,4,5,8,9,10,12}
Venerdì	Passato di verdure* con orzo e farro ^{2,4,5,6,8,10} Merluzzo* dorato ^{1,7,9,11,12,15} Patate all'olio e finocchio julienne Frutta fresca Pane ^{1,4,5,8,9,10,12}	Pizza margherita* ^{1,4,5,6,7,8,10,11,15} Zucchine all'olio e finocchio olio limone Yogurt ⁴ Pane ^{1,4,5,8,9,10,12}	Pasta integrale al pesto delicato ^{1,4,5,9} Bocconcini di tacchino* al limone ⁶ Fagiolini* all'olio e insalata Frutta fresca Pane ^{1,4,5,8,9,10,12}	Risotto alla parmigiana ^{4,5} Prosciutto cotto Carote all'olio e valeriana Frutta fresca Pane ^{1,4,5,8,9,10,12}

Ogni pasto comprende 40 g di pane comune o 50 g di pane integrale per la Scuola dell'Infanzia / Primaria (5-9 anni), 50 g di pane comune o 60 g di pane integrale per la Primaria (9-11 anni) e 80 g di pane comune o 90 g di pane integrale per la Secondaria di I e II grado. Occasionalmente ci potranno essere variazioni nel menù legate a ricorrenze, feste particolari o ritardi da parte dei fornitori.

Per qualsiasi informazione su ingredienti e allergeni consultare il ricettario correlato. Per i prodotti congelati/surgelati: * materia prima congelata e/o surgelata all'origine; * contiene materia prima congelata e/o surgelata; * materia prima in origine congelata/surgelata solo in mancanza di materia prima fresca.

Allergeni presenti nel piatto ¹grano, ²orzo, ³farro, ⁴latte, ⁵uova, ⁶sedano, ⁷pesce, ⁸soia, ⁹frutta a guscio, ¹⁰semi di sesamo, ¹¹crostacei, ¹²arachidi, ¹³solfiti, ¹⁴senape, ¹⁵molluschi. I numeri sottolineati indicano gli allergeni presenti in tracce negli ingredienti utilizzati per la preparazione del piatto.