

MENU ESTIVO per la ristorazione scolastica - PRIVO DI FAVE E PISELLI

Scuola primaria e secondaria a.s. 2025-2026

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° settimana	Trancio di pizza margherita Mozzarella Insalata mista <i>Gelato PANNA CACAO</i>	Pasta agli aromi Frittata con ricotta Pomodori <i>Frutta di stagione</i>	Pasta gratinata (besciamella e ragù) Prosciutto cotto Carote julienne <i>Frutta di stagione</i>	Insalata pasta con pesto e pomodorini Cotoletta di lonza al forno Spinaci all'olio <i>Yogurt</i>	Risotto carote e crescita Merluzzo dorato al forno Fagiolini <i>Frutta di stagione</i>
2° settimana	Gnocchi al pomodoro Formaggio Erbe <i>Gelato PANNA CACAO</i>	Pasta al ragù di bovino Tortino di ceci Carote julienne <i>Frutta di stagione</i>	Pasta con pesto di zucchine Scaloppine di pollo al limone Purea di patate <i>Frutta di stagione</i>	Risotto allo zafferano Uova sode Insalata mista <i>Frutta di stagione</i>	Pasta all'olio Filetto di merluzzo gratinato Fagiolini <i>Yogurt</i>
3° settimana	Trancio di pizza margherita Mozzarella Insalata mista <i>Gelato PANNA CACAO</i>	Pasta integrale al pomodoro Frittata fantasia NO PISELLI NO FAVE Fagiolini <i>Frutta di stagione</i>	Ravioli di magro burro e salvia Affettato di tacchino Pomodori <i>Budino</i>	Pasta al pesto Coscia di pollo Patate in insalata <i>Frutta di stagione</i>	Risotto al pomodoro Merluzzo dorato al forno Erbe <i>Frutta di stagione</i>
4° settimana	Pasta agli aromi Prosciutto cotto Pomodori <i>Gelato PANNA CACAO</i>	Pasta pomodoro e ricotta Uova sode Spinaci gratinati al forno <i>Frutta di stagione</i>	Pasta zafferano e zucchine Arrosto di tacchino al forno Fagiolini <i>Frutta di stagione</i>	Lasagne al pesto Formaggio spalmabile Insalata mista <i>Frutta di stagione</i>	Risotto alla parmigiana Polpette di merluzzo Carote julienne <i>Budino</i>

UTILIZZARE PANGRATTATO "Pan d'Appennino"