

Comune di VERNATE
MENU ESTIVO per la ristorazione scolastica
Scuola primaria a.s. 2025-2026

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	 PRODOTTI BIOLOGICI Yogurt Mozzarella Ricotta Primo sale Burro Legumi secchi Uova pastorizzate Pomodori pelati/passata Latte intero UHT Ortofrutta fresca Verdura surgelata Farine Tortellini di magro BIO AL 50% Pasta e altri cereali Olio extravergine oliva Carni di Bovino ALTRO Pane a basso contenuto di sale Prosciutto cotto nazionale alta qualità Pasta fresca e gnocchi senza additivi Sale iodato Pesto fatto dalla cuoca
1° settimana 29 settembre	Trancio di pizza margherita Mozzarella Insalata mista <i>Gelato</i>	Pasta agli aromi Frittata con ricotta Pomodori <i>Frutta di stagione</i>	Pasta gratinata (besciamella e ragù) Tortino di legumi Carote julienne <i>Yogurt</i>	Insalata di orzo con pesto e pomodorini Cotoletta di lonza al forno Spinaci all'olio <i>Frutta di stagione</i>	Risotto con carote e crescenza Merluzzo dorato al forno Fagiolini <i>Frutta di stagione</i>	
2° settimana 06 ottobre	Gnocchi al pomodoro Formaggio Erbette <i>Gelato</i>	Pasta al ragù di bovino Tortino di ceci Carote julienne <i>Frutta di stagione</i>	Vellutata di zucchine con crostini 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 limanda gratinato Fagiolini <i>Yogurt</i>	
3° settimana 13 ottobre	Trancio di pizza margherita Mozzarella Insalata mista <i>Gelato</i>	Pasta integrale al pomodoro Frittata fantasia Fagiolini <i>Frutta di stagione</i>	Ravioli di magro burro e salvia Affettato di tacchino Pomodori <i>Budino</i>	Crema verdure e legumi con crostini Coscia di pollo Patate in insalata <i>Frutta di stagione</i>	Risotto al pomodoro Merluzzo dorato al forno Erbette <i>Frutta di stagione</i>	
4° settimana 22 settembre	Pasta agli aromi Prosciutto cotto Pomodori <i>Gelato</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>	

Alla scuola primaria la frutta di stagione verrà servita in classe a metà mattina dal lunedì al venerdì

Una volta al mese verrà proposto pane integrale

Alla fine di ogni mese verrà preparata una torta dalla cucina che verrà servita in classe al posto della frutta (festeggiamento dei compleanni del mese)

Come da condivisione con la Commissione mensa, segnaliamo che le grammature Ats in uso per le classi quarte e quinte saranno quelle destinate alle scuola secondaria

Si segnala la possibile presenza dei seguenti allergeni e prodotti a base di essi: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi. Per maggiori dettagli visionare l'elenco a fianco al menu e rivolgersi al personale di cucina.