


MENU ESTIVO per la ristorazione scolastica
Scuola primaria e secondaria a.s. 2025-2026

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1° settimana 04/05 01/06	Trancio di pizza margherita Mozzarella Insalata mista Gelato	Pasta agli aromi Frittata con ricotta Pomodori Frutta di stagione	Pasta gratinata (besciamella e ragù) Prosciutto cotto Carote julienne Frutta di stagione	Insalata di pasta con pesto e pomodorini Cotoletta di lonza al forno Spinaci all'olio Yogurt	Risotto con carote e crescenza Merluzzo dorato al forno Fagiolini Frutta di stagione	 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
2° settimana 11/05 08/06	Gnocchi al pomodoro Formaggio Erbette Gelato	Pasta al ragù di bovino Tortino di ceci Carote julienne Frutta di stagione	Pasta con pesto di zucchine Scaloppine di pollo al limone Purea di patate Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Uova sode Insalata mista Frutta di stagione	Pasta all'olio Filetto di merluzzo gratinato Fagiolini Yogurt	
3° settimana 18/05	Trancio di pizza margherita mozzarella Insalata mista Gelato	Pasta integrale al pomodoro Frittata fantasia Fagiolini Frutta di stagione	Ravioli di magro burro e salvia Affettato di tacchino Pomodori Budino	Pasta al pesto Coscia di pollo Patate in insalata Frutta di stagione	Risotto al pomodoro Merluzzo dorato al forno Erbette Frutta di stagione	
4° settimana 25/05	Pasta agli aromi Prosciutto cotto Pomodori Gelato	Pasta pomodoro e ricotta Uova sode Spinaci gratinati al forno Frutta di stagione	Pasta zafferano e zucchine Arrosti di tacchino al forno Fagiolini Frutta di stagione	Lasagne al pesto Formaggio spalmabile Insalata mista Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Polpette di merluzzo Carote julienne Budino	

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.